Oecon, 1242

Oec 1242.

Oeconomia. De re culinaria
516.

~~Oec. dom. n. 112.~~

Hannoverisches Kochbuch.

Erster Band,

der besonders das alles enthält, was eigentlich zur Küche gehört.

Von

Ernst Meyfeld

und

Johann Georg Enners.

Hannover,
bey den Gebrüdern Hahn,
1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Wir mögen die Küche entweder als eine Offi=
cin ansehen, aus welcher die ersten sinnli=
chen Bedürfnisse des Menschen befriediget werden;
oder aus welcher ein großer Theil der sinnlichen
Freude besorgt wird; oder in welcher ein ansehn=
liches Stück der häuslichen Oekonomie betrieben
werden muß; so verdienet sie doch in jeder Absicht
unsere Fürsorge. Der Grund davon liegt in ih=
rer zweckmäßigen, unschädlichen und sparsamen
Einrichtung, mit welcher sie bestellt werden muß,
wenn sie gut seyn soll.

Wären die Menschen freilich bei ihren ersten
Bedürfnissen der Nahrung stehen geblieben; so
könnten sie uns und unsere Kunst und unsere An=
weisung entbehren. Die Kunst zu kochen würde
alsdann in ihrem ganzen Umfange eine Sache
seyn, die jeder Mensch in sehr weniger Zeit erfah=
ren, lernen und ausüben könnte. Da aber die
Menschen ihre Bedürfnisse dieser Art so sehr er=
weiterten und vervielfältigten, daß daher die Kü=
che einen so großen Artikel der Haushaltung be=
griffe; so wurde ihnen unsere Kunst und Anwei=
sung wichtiger und nothwendig.

Jede Kunst hat schlechtere und bessere Lehrer gehabt. So hatte sie auch die Kunst zu kochen. Die schlechtern waren die, welche oft, bei einer großen Armuth von Gerichten, dennoch viel Geld zu verschwenden lehrten, und die aus Unwissenheit und aus Mangel der Erfahrung, entweder mit ihren Gefäßen oder mit den Ingredienzien zur Speise den Menschen da vergifteten, wo sie ihn durch Wohlgeschmack erfreuen wollten. Die bessern hingegen waren die, die bei einer guten Menge ihrer Gerichte zwar sehr für die Lust des Wohlgeschmacks sorgten, aber doch alles das entfernten, was dem Menschen an seiner Gesundheit geradezu, und ihrem Beutel auf eine unnöthige Weise, schadhaft wurde.

Die Sorge der Unschädlichkeit für die menschliche Gesundheit und die Sorge für Sparsamkeit oder gegen allen unnützen Aufwand, sind zwei Stücke, die kein guter Koch übersehen darf. Das sind nun auch gerade die beiden Stücke, in deren Absicht wir dieses unser gegenwärtiges Kochbuch besonders empfehlen können, und welches wir hiemit dem Publiko mit Freuden überreichen. Wir überlassen es Ihm selbst zu entscheiden, wie weit diese geschehene Empfehlung unsers Kochbuches gegründet oder falsch sey.

Und nun noch etwas von seinem Gehalt und von seiner innern Einrichtung. Es enthält alles das, was von einem Koch, auf eine größere oder

klei-

kleinere Tafel, kann gegeben werden. Wir haben dem, der Gebrauch von uns machen will, mehr als sieben hundert Vorschriften gegeben, wie er die besten und wohlschmeckendsten Speisen einrichten und vollends bereiten könne. Er findet darinnen Anweisung zum Kochen, zum Backen, zum Einsetzen, Compots und Gefrohrnes zu machen, Würste zu füllen, eine Tafel einzurichten, und dergleichen. Um allen unnützen Aufwand des Geldes und der Zeit für unsere Leser zu ersparen, haben wir uns mit Fleiß der möglichsten Kürze in unsern Vorschriften bedient. Bei dieser Kürze aber suchten wir dennoch für jeden deutlich und verständlich zu werden. Derjenige also, der unsern Werth, in der Vergleichung mit andern, bloß aus der Bogenzahl messen wollte, der würde uns Unrecht thun. Der beliebte Loofft ist vielleicht an Blättern reicher als wir, aber er ist an wirklich verschiedenen und neuen Anweisungen ärmer. Nur unnütze Worte im Unterricht, und die öftern Wiederholungen derselben Zubereitungen verschiedener Dinge, haben ihm seine Corpulenz gegeben. Dinge, die auf dieselbe Art gekocht, gebraten, gebacken oder eingesetzt werden können, haben bei uns eine Regel. Zu dem einen wird die Anweisung kurz und deutlich gegeben, die andern werden unten, als in einer Art von Anmerkung darauf verwiesen. Andere geben jedem besonders seine Regel, und sie unterscheiden sich bloß durch Worte oder Folge, oder unnöthige Zusätze, das heißt, durch nichts. Hätten wir ein

ein gleiches thun wollen; so hätte es uns leichte fallen sollen unsere Vorgänger darinnen zu übertreffen. Indessen hätten wir auch ohnedem unsern Unterricht noch um einen ansehnlichen Theil erweitern können, wenn wir es uns hätten können glaublich machen, daß jemanden damit gedienet wäre. Wir haben es aus doppelter Ursache unterlassen: einmal, weil wir die Anzahl unsrer Speisarten für hinlänglich hielten, jede Tafel zu besetzen: hernach aber, weil jeder, der nach unsrer Anweisung zu kochen versteht, nicht nur die angegebenen Speisarten, sondern nach diesen viele andere wird bereiten können. Damit wird sich jeder befriedigen.

Unter der innern Einrichtung versteht man hier nichts, als die getroffene Folge der Speisarten, oder die Ordnung, in welcher die verschiedenen Speisarten auf einander folgen. Es ist, in Dingen dieser Art, schwerer eine gute Ordnung zu treffen, als mancher glaubt. Die hergebrachte und nun ordentlich verjährte Folge, in welcher unsere aufgetragenen Gerichte verzehret werden, ist noch das einzige, woran man sich halten kann, um seinem Unterrichte zu kochen wenigstens doch den Anschein der Ordnung zu geben. Das ist es, woran wir uns ganz alleine haben halten müssen, weil wir nichts fanden, was uns natürlichere Gesetze der Folge oder der Ordnung hätte geben können. Wir haben das Ganze in zwei Theile getheilt. Der erste Theil begreift alles, was

ins

insbesondere die Küche angeht; der andere die Bäckerei, Mehlspeisen, Confitures, eingesetzte und gefrohrne Sachen und überhaupt alles, was als Desert zur Tafel gegeben wird. Das, was gewisse vorläufige Einrichtung und Vorbereitung in der Küche und bei der Bäckerei ausmacht, und was bei mehreren Speisen anwendbar ist, das haben wir gleich anfänglich unter dem Titel: Einleitung zum kochen: im ersten Stücke voraus geschickt. Auch das mußte geschehen, wenn nicht dasselbige so oft sollte gesagt werden, und wenn doch alles Vollständigkeit erhalten sollte. Zum Behuf derer endlich, denen es an Erfahrung fehlt, in welcher Ordnung eine Tafel müsse besetzt werden, und die es oft selbst nicht wissen, welches Gerichte früher oder später umzugeben sey; ob die Pastete vor oder nach den Fischen, die Fische vor oder nach dem Braten müssen gegeben werden; denen werden wir darüber noch besondern Unterricht geben, wenigstens im kleinen. Es giebt noch eine gewisse Verlegenheit, in welcher mancher gerathen muß, weil der Vorfall seltner und nicht so bekannt ist. Sie liegt in der Besetzung einer Tafel zum Dejeune. Die mehresten wissen es, was man eigentlich zum Dine oder zum Souper gebrauchen und auffsetzen müsse, aber nicht alles was zum Dejeune gehöre. Auch dieses gedenken wir noch mitzunehmen. Der Unterricht darüber, und über die Besetzung der Tafeln, und über die Folge, in welcher die Gerichte umgegeben werden, wird mit einigen ausgedruck-

gedruckten Tafeln in einer Art von Anhang den Schluß des andern Theils ausmachen. Jedem Theile folgt, zur erleichterten Bequemlichkeit des Nachschlagens, sein eigenes Register. Soviel genug von dem Gehalte und der innern Einrichtung des Buches.

Wir sind mit guter Meinung gekommen, und wünschen, daß wir mit derselben guten Meinung mögen aufgenommen werden.

Die Verfasser.

Inhalt
des ersten Bandes.

Erstes Stück.
Allgemeine Einleitungsregeln zum Kochen. S. 3.
Zweites Stück.
Von allerlei Saucen. 21
Drittes Stück.
Von Suppen. 32
Viertes Stück.
Von mancherlei Arten Gemüse. 41
Fünftes Stück.
Von verschiedenen Fleischarten zu kochen.
Erste Abtheilung.
Vom Rindfleische. 52
Zwote Abtheilung.
Vom Schweinefleische. 60
Dritte Abtheilung.
Vom Kalbfleische. 64
Vierte Abtheilung.
Vom Hammel- und Lammfleische. 77
Sechstes Stück.
Von allerlei Wild zu kochen. 82

Siebentes Stück.
Mancherlei Federwild zu kochen. 89
Achtes Stück.
Junge Hüner und Capaunen zu kochen. 93
Neuntes Stück.
Tauben zu kochen. 102
Zehntes Stück.
Von Gänsen. 106
Eilftes Stück.
Von Enten und Kalkuten. 108
Zwölftes Stück.
Von Pasteten.
Erste Abtheilung.
Von groben Pasteten. 114
Zwote Abtheilung.
Von feinen Pasteten. 118
Dritte Abtheilung.
Von verschiedenen kleinen Pasteten. 125
Dreizehntes Stück.
Von verschiedenen Fritures. 129
Vierzehntes Stück.
Von Fischen. 132
Funfzehntes Stück.
Von verschiedenen Braten. 155
Sechszehntes Stück.
Vom Salat. 162

Erstes

Erster Band
der
Kunst zu kochen.

Erstes Stük.
Einleitungsregeln zum Kochen.

I.
Empfehlung der Reinlichkeit.

Das, was jedem Koche und jeder Köchin zuerst verdient empfohlen zu werden, ist die Reinlichkeit. Es ist das erste, wodurch sie sich, und ihre Kunst, und ihre Speisen empfehlen. Ein Gerichte, was unsern Gaum an sich weniger reizt, wird uns darum schon, vor einem andern, wohlschmekender, weil es aus saubern und reinlichen Händen kömmt. Umgekehrt verliehrt oft die beste Kunst, und das reizbarste Gerichte, den Wohlgeschmak und erwekt Ekel. Darum, wer kocht, der sorge für die beste Reinlichkeit seiner Speisingredienzien selbst, seiner Geräthschaften, seiner Gefäße, und eben so sehr für die Reinlichkeit seines eigenen Leibes und seiner Kleider. Man schließt mit Recht von dem einen auf das andere, und Reinlichkeit verschafft dem Koche die erste Empfehlung.

2.

Etwas über die Gefäße.

Die Gefäße, worinnen wir unsere Speisen einrühren, schlagen, kochen, braten, baken und auch wohl aufbewahren, sind für unsere Zunge, und besonders für unsere Gesundheit, bey weitem nicht von gleicher Güte. Sie können der menschlichen Gesundheit sehr schädlich werden, und daher hat man sich ihrentwegen sehr vorzusehen. Geschirre von Kupfer und Messing sind gefährlicher als die von Zinn, die zinnerne nicht so gut als die von Eisen, und irdene, steinerne, gläserne und Porcelan-Gefäße sind besser als alle. Im Zinn und Eisen kann man noch kochen, aber nichts darinnen verwahren oder nur über Nacht aufheben, am wenigsten das, was Säure hat. Im Kupfer aber oder im Messing zu kochen, ist so gefährlich, daß es dem tödtlich werden kann, der davon ißt. Wo man also die kupferne und messingerne Geräthe nicht ganz entbehren kann, da muß man wenigstens dafür sorgen, daß sie inwendig beständig in guter Verzinnung erhalten werden. Gefäße aber von Thon oder Erde, von Stein, von Glas und Porcelan sind die besten, und müssen da wenigstens ganz allein gebraucht werden, wenn etwas soll eingesezt, oder sonst auch nur auf einige Tage verwahret werden. Den mehrsten sagen wir hier freilich alte Wahrheit, aber für gewisse Classen von Menschen kann es doch neue seyn, und wichtig ist es für jeden. Die kupferne und messingerne Geschirre, wenn sie verzinnt sind, werden mit büchner Holzasche ausgekocht. Dasselbige muß bei öftern Gebrauch, wenigstens alle vier Wochen, wiederholt werden. Das

reini-

reiniget die Gefäße, und weist es in den schwarzen Flecken aus, ob die Verzinnung noch im guten Stande sei, oder nicht.

3.
Federvieh auszupuzen und zu tressiren.

Alles Federvieh, welches zum kochen gebraucht werden soll, wird erst in heissem Wasser abgebrannt. Darauf nimt man es heraus, wäscht es sauber, legt es auf ein rein Tuch, troknet es damit ab, und sucht die Kiele recht reine ab. Alsdann treibt man die Brust ein, zieht die Keulen mit der Haut auf der Brust an, zieht einen Bindfaden mit einer grossen Nadel durch das erste Gelenke, und durch das Knie, und bindet den Faden auf dem Rücken zusammen.

4.
Federvieh zu blanchiren.

Wenn das Federvieh, nach obiger Art, zum Kochen soll gebraucht werden; so thut man es in kochendes Wasser, läßt es einmal damit aufkochen, nimt es mit dem Schaumlöffel heraus, und läßt es im kalten Wasser kalt werden.

5.
Federvieh zu flammiren.

Alles Federvieh, was am Spiesse gebraten werden soll, wird troken gepflükt, tressirt und dann flammirt. Das geschicht so: Wenn das Vieh troken gepflükt und nach Reg. 3. tressirt worden ist; so stekt man es auf kleinere oder grössere Spiesse, und hält es so über ein Kohlfeuer, das zwar in gutem

Brande ist, aber keine Flamme giebt. Man dreht es so lange über dem Feuer herum, bis die Haut steif wird, puzt es alsdann mit einem reinen Tuche ab, und sucht die kleinen Kiele vollends reine ab.

6.

Einpassiren.

Man legt ein Stük Butter in eine Casserolle, und läßt sie schmelzen. Darauf giebt man ein wenig fein Mehl und eine Zwiebel, rührt es auf dem Feuer ab, bis die Butter mit dem Mehle anfängt zu steigen. Ist das geschehen; so gießt man von der Bouillon, in welcher das Fleisch blanchirt wurde, so viel daran als man Sauce nöthig hat, giebt Lorbeerblätter, Salz, Citronenscheiben und ein wenig Muscatblumen dazu und läßt es aufkochen. Nun legt man die blanchirten Sachen, ganz oder zerschnitten, darein und läßt es gar kochen. Vor dem Anrichten wird es mit Eiern legirt. Das thut man bei Hünern, Tauben, Kalbfleisch, Lammfleisch, u. s. w.

7.

Legiren.

Man nimt, nach Proportion der Schüssel, mehr oder weniger Eierdotter, zu einer ordinairen Schüssel etwan drei bis viere, rührt sie mit ein wenig guter Butter klein, giebt den Saft von einer Citrone dazu, und rührt es wieder mit einem hölzernen Löffel durch. Nun giebt man ein wenig von der einpassirten Sauce dazu, rührt es damit durch, und läßt es hernach langsam auf die kochenden Tauben, jungen Hüner, Kalb- oder Lammfleisch laufen. Dabei

bei aber muß die Casserolle beständig gerührt werden. Sobald es aufkocht, sezt man es ab, probirt es nach Salz und richtet es an.

8.

Eine braune Sauce zu legiren.

Man rührt ein wenig fein Mehl mit Jus an, drükt Citronensaft darein und läßt es in die braune Sauce laufen. Indem es darein gegeben wird, muß es beständig gerührt werden. Sobald die Sauce rund wird, so wird das übrige zurük behalten. Es kann zu mehrern Saucen gebraucht werden.

9.

Bräsen aufzusezen zu Saucen.

Man legt in eine Casserolle Spek, eine Scheibe Schinken, ein Stük Butter, Rindtalg, Zwiebeln, Abfall von Kalbfleisch, gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Lorbeerblätter, Rindfleisch in Scheiben geschnitten, Hammelfleisch und überhaupt allerley Abfall von Fleische, was in der Küche vorfällt, dazu gießt man ein Maaß Rheinwein und läßt es so lange kochen bis es bräset. Sollte es sich färben; so rührt man alles mit einem Löffel in der Casserolle wohl durch, und läßt es noch so lange anziehen, bis es so braun wird, als es seyn soll. Nun giebt man Bouillon oder Wasser darauf, und läßt damit alles so weich und gar kochen, daß keine Kraft in dem Fleische bleiben kann. Ist es soweit geschehen; so läßt man es durch ein Sieb laufen, und schöpft das Fett davon. Hievon werden allerlei Saucen gemacht und mit Eiern legirt.

10.

Eine Bräse anzusezen von allerhand Federvieh, welches gelb und weiß sein soll.

Man nehme Spek in Scheiben geschnitten, geschnitten Rindtalg, ein Stük Butter, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebeln und Lorbeerblätter, und thue es in eine Casserolle. Darauf legt man Capaunen- junge Hüner- oder Taubenbrüste, Lamm- oder Kalbsbrust, gefüllt oder nicht gefüllt, in die Casserolle, gießt ein halb Maas Wein darauf, thut etwas Salz darzu, dekt die Casserolle zu und läßt es auf Kohlfeuer bräsen. Scheint es sich ansezen zu wollen; so kehret man die Brüste um, so daß der Rüken unten zu liegen kömmt. Nun läßt man es wieder gehen, daß es gar wird. Darauf kehrt man die Brüste wieder um, und läßt es bis zur Anrichtung warm stehen. Man giebt alsdann die Saucen erstlich auf die Schüssel, und legt das aus der Bräse darauf. Was in der Casserolle übrig bleibt, wird mit einem halben Maas Wasser oder Bouillon durchgekocht, durch ein Sieb in ein ander Geschirr gegossen, und darinnen verwahrt. Man kann es zu einer andern Bräse, oder auch, zu ein oder zwei Löffel voll, zum Ragout und Fricasse gebrauchen. Es verdirbt nicht leicht, weil es mit Fette bedekt ist.

11.

Braune Coullige zu Saucen.

Ein guter Löffel voll Butter wird mit einigen Scheiben von magern Rindfleisch, mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Sellerie, mit Knochen von Hammel- und Kalbfleisch, und mit einer alten Henne, die

die vorher rein gemacht, und mit Haut und Knochen zerhakt wurde, in eine Casserolle gethan. Die Casserolle sezt man nun auf das Feuer, und läßt es zusammen in der Butter bräsen oder braten. Es muß so lange bräsen bis es braun wird. Man hat sich aber vorzusehen, daß es nicht anbrenne, sonst wird es bitter und darum unbrauchbar zu den Saucen. Hat es nun seine gehörige braune Farbe; so gießt man Bouillon, oder in deren Ermangelung, auch nur Wasser darauf und läßt es damit gut durchkochen, damit alle Kraft heraus komme. Auch kann man damit noch ein paar Rinds- oder Kalbsfüsse gar kochen lassen. Ist dies geschehen; so klopft man zwei Scheiben von Schinken, legt sie in eine kleine Casserolle auf ein Stük Butter, sezt es auf das Feuer und läßt es so lange durchschwizen, bis es gelbbraun wird. Dieses rührt man mit einem guten Löffel voll fein Mehl durch, thut es zu dem ersten, und läßt es damit durchkochen. Endlich gießt man es durch ein Sieb, und nimt das Fett oben davon. Hiervon werden alle braune Coulligesaucen verfertiget, von Trüffeln, Morgeln, Champignons, Sardellen, Oliven und dergleichen.

12.

Weisse Coullige zu Saucen.

Man nimt ein paar alte Hüner, macht sie rein und zerhakt sie, Kalbfleisch vom Halse, und die Beine von den Blättern, einen Löffel voll Butter, Petersilienwurzeln, gelbe Wurzeln und Selleriewurzeln, schneidet diese alle in Scheiben, thut es in eine Casserolle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, mit ein wenig Salz und mit einer Kelle voll Bouillon, und läßt

es zusammen kochen, bis daß es sich ansetzen will. Nun füllt man die Casserolle noch mit Bouillon, läßt es damit gar kochen, und gießt es durch ein Sieb in ein irdenes Geschirre. Hiervon macht man Sauce Hachee, Pistatien= und Morgelsauce. Ferner kann es auch unter gebratenes Wild von Federvieh und Fricandaux, und in alle feine Pasteten von Fleisch und Flügelwerk, gegeben werden.

13.

Eine braune Fischcoullige.

Wenn Fische farcirt werden, so fällt der Rüken aus. Dieser und der sonstige Abfall von Fischen wird klein gehakt. Man macht alsdann ein Stük Butter in einer Casserolle gelbe und rein, darein legt man Petersilienwurzeln, Sellerie, Lorbeerblätter und feingehakte Zwiebeln, darauf thut man den gehakten Abfall von den Fischen, und läßt es so lange bräsen, bis es braun wird. Nun gießt man Wasser darauf, läßt es eine Stunde kochen, und giebt es durch ein Sieb. Diese Coullige braucht man zu Fastensuppen und braunen Fischsaucen. Weisse Coullige von der Art wird nach derselben Vorschrift eingerichtet, man darf sie nur nicht braune bräsen lassen, und dann werden weisse Saucen davon gemacht.

14.

Krebsjus.

Die Krebse werden im Wasser und Canel, ohne Salz, abgekocht mit ganzer Petersilie. Man nimt sie, wenn sie gar sind, aus dem Wasser, läßt sie kalt werden, schneidet die Beine ab, bricht die Schalen

len von den Schwänzen und Rükken aus; und läßt die Scheren aber daran. Die Schalen werden nun mit Butter in einem Mörser ganz fein gestoßen, in einer Casserolle auf das Feuer gesezt, und so lange gebraten bis die Butter roth wird. Darauf passirt man einen Löffel voll fein Mehl damit durch, gießt Bouillon darauf, läßt es durchkochen, und giebt es durch ein Sieb. Hiervon macht man eine Krebssauce.

15.

Krebsbutter zu machen.

Es werden hiezu sechszig Krebse mit Kümmel, ganzer Petersilie, ohne Salz, im Wasser abgekocht. Wenn sie gar und überschlagen sind; so werden sie nach und nach mit Butter in einem Mörser fein gestossen. Darauf werden die Krebse, in einer Casserolle, mit einem Pfund Butter, so lange abgeschwizet, bis die Butter hoch roth geworden ist, und nun läßt man es durch ein Sieb, in ein irdenes Geschirre. Diese Butter kann vom Herbst bis in den Winter aufbewahrt werden, und ist zu Saucen zu gebrauchen. Das feingestossene thut man wieder mit Bouillon in eine Casserolle, läßt es aufkochen und braucht es ebener Art zur Sauce.

16.

Eine Klare anzurühren.

Man nimt vier Löffel voll fein Mehl, und schlägt drei ganze Eier darzwischen. Ist dies geschehen; so rührt man nach und nach, so viel Milch mit Muscatblumen und ein wenig Salz dazu, daß

es so viel wird, als man zum Pfannenkuchen gebraucht. Es muß aber ein wenig dike eingerührt werden. Wenn man nun weniger oder mehr nöthig hat; so kann man, nach dem angegebenen Verhältnisse, mehr und weniger von den Ingredienzien nehmen. Aus dieser Klare wird verschiedenes gebaken, wie unten zu ersehen.

17.

Eine andere Klare mit Milch, worinnen Obst ausgebaken wird.

Man nimt vier bis fünf gute Löffel voll fein Mehl, vier bis fünf ganze Eier, einen guten Löffel voll von ausgewässertem Gest oder Hefen, geriebene Citronschalen, feingestossenen Canel (Cimmet) etwas geriebenen und durchgesiebten Zuker, und rührt es alles wohl durch. Darauf wird es, wie in vorhergehenden, mit Milch angerührt und hingesezt, daß es der Gest etwas auftreibe.

18.

Butter abzuklaren.

Man thut die Butter in eine Casserolle, läßt sie schmelzen, nimt den Schaum mit dem Löffel ab, und läßt sie so lange kochen, bis sie helle oder klar wird. Man braucht diese Butter zu allem, was aus Butter gebaken werden soll.

19.

Noch eine andere Klare zum ausbaken.

Fein Mehl wird mit Eiern und allen andern Ingredienzien, ausgenommen den Gest, wie in der

vorigen

vorigen Angabe, zusammengerührt. Dazu rührt man hernach, statt der Milch, Wein. Man braucht diese Klare besonders zu Johannisbeertrauben, und Hollunderblüten, wenn sie ausgebaken werden sollen.

20.

Eine Consumir zu machen.

Dazu nimt man Kalbfleisch, alte Hüner, gelbe Wurzeln, Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Salz, ganz Gewürze, vier Kälberfüsse und zwei Maas Wasser. Man läßt es zusammen bis auf ein Maas einkochen, daß alle Kraft aus dem Fleische komme, und gießt es durch ein Sieb in eine Casserolle dazu thut man von vier Citronen den Saft, oder statt dessen ein wenig Weinessig, und läßt es wieder kochen. Darauf schlägt man von zehn Eiern das Weisse zum Schnee, kocht das erste mit diesen durch, läßt es alsdann durch einen Geleebeutel laufen und kalt werden, daß es stehet. Es wird dann ausgenommen und über Aspicen von Fischen und Flügelwerk gebraucht.

21.

Farce von Kalbfleische und Rindfleische.

Man nimt von den Cotelettes, oder aus der Keule, das Fleisch, schneidet die Sehnen heraus und hakt es ganz fein. Darauf reibt man Semmel und legt sie um das gehakte Fleisch. Ist das geschehen; so thut man ein viertel Pfund Butter in eine Casserolle, schlägt sechs bis acht ganze Eier darauf, rührt sie mit der Butter recht gut durch, gießt einen Löffel voll Milch dazu, sezt es auf Kohl-

feuer

feuer und rührt es beständig zum dünnen Rührei. Dieses thut man hierauf auf das gehakte Fleisch, hakt es damit wohl durch und mengt es auch mit der Semmel durch, daß es wie ein Teich wird. Man giebt es nun wieder in die Casserolle, thut ein wenig Salz, feingestossene Muscatblumen, feingehakten Thimian und noch zwey bis drei ganze Eier dazu und rührt es damit durch. Wird die Farce zu steif; so kann man sie mit Milch verdünnen. Diese Farce ist zu feinen Pasteten, zu farcirten Sachen und zu Klößen zu gebrauchen, die in weisse und braune Suppen gesezt werden.

Anmerk. Farce von Wildpret wird nach derselben Vorschrift gemacht.

22.

Farce von Kalbsbraten.

Erst werden die Sehnen aus dem Braten gesucht und ausgeschnitten. Darauf wird er fein gehakt. Semmelkrume wird in Milch geweicht, auf ein Sieb gelegt, daß sie wieder ablaufe, dann vollends ausgedrükt und auf das gehakte Fleisch gelegt. Hat man das gethan; so werden in einer Casserolle, sechs Eierdotter und vier ganze Eier, mit Butter durchgeschlagen, und zum Rührei gerührt. Man thut dieses hiernächst auf den Braten und die Semmel, mit Salz, mit ein wenig Muscatblumen und mit feingehakten Thimian, und hakt es damit wieder recht gut durch. Nun thut man alles wieder in die Casserolle und rührt es noch mit vier rohen Eierdottern durch. Das aufbewahrte Weisse von zehn Eiern wird endlich zum Schnee geschlagen und auch darzwischen gerührt. Diese Farce wird

gebaken

gebaken und beim Anrichten in braune Suppen, in Krebssuppen und Linsensuppen gethan. Sie wird in Formen gebaken. Man bestreicht die Formen mit Butter, reibt feine Suppenmacronen in den Händen ganz kurz, bestreuet damit die Formen, an statt der Semmel, giebt die Masse darein, sezt sie in die Tortenpfanne, giebt ihr von unten und oben gleiches gelindes Feuer und läßt es langsam gar baken. Will man sie zum Tresset gebrauchen, so werden die Formen auf einer Schüssel umgekehrt und dann wird eine gute Coulligesauce mit Morgeln, Trüffeln, Cappern oder Sardellen darüber gegeben.

23.

Farce von Hechten oder Karpen.

Wenn der Fisch abgeschupt, ausgenommen und reine gewaschen ist; so schneidet man ihn in kleine Stükgen, legt ihn in eine Casserolle mit einem guten viertel Pfunde Butter, thut eine oder zwey gehakte Zwiebeln darauf, ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Salz, sezt es auf Kohlfeuer, und läßt den Fisch gar schwizen. Darauf nimt man den Fisch mit einem Schaumlöffel aus der Butter, daß keine Gräten darinnen bleiben, grätet das Fleisch sorgfältig aus, so daß auch die kleinesten Gräten heraus kommen, und hakt das Fleisch alsdann ganz fein. In die zurükgebliebene Butter schlägt man sechs bis acht ganze Eier und rührt es auf dem Feuer zum Rührei. Nun thut man geriebene Semmel zu dem Fische, legt das Rührei darauf, und hakt es damit wohl durch. Die Lorbeerblätter bleiben zurük. Endlich giebt man die Masse wieder in die Casserolle, rührt es mit einem hölzernen Löffel

sel durch, und rührt noch zwei oder drei ganze Eier, mit feingestossenen Muscatblumen, mit Salz und mit fein gehakten Thimian, darzwischen. Solte die Farce zu steif werden; so wird sie mit etwas guter Milch durchgerührt und so verdünnt.

Man braucht diese Farce zu allen farcirten Fischen, zu Erbsen- und Linsensuppen und wiederzu Tresset. Sie wird, nach der vorherbeschriebenen Art, zum Suppen und Tresset gebaken, und Sauce darauf gegeben. Soll es Fastenspeise werden, so kocht man eine Coullige von allen Abfall von Fischen. Sie wird eben so angesezt, wie von Fleisch, an statt der Bouillon aber nimt man Wasser. Man kann, wie vorhin, auch hier Morgeln, Trüffeln, Cappern und Sardellen dazu nehmen.

24.

Farce von Krebsen.

Wenn die Krebse im Wasser mit Salz und Kümmel gar gekocht sind; so nimmt man sie aus dem Wasser und läßt sie kalt werden. Die Schwänze und die Scheren werden alsdann ausgebrochen. Der Darm wird aus den Schwänzen gezogen und das Fleisch fein gehakt. Die Krebschaalen werden feingestossen und mit Butter so lange abgeschwizt, bis die Butter roth wird. Darauf gießt man es auf ein Sieb, daß die Butter, in eine kleine Casserolle, rein ablaufe. In diese abgeklarten Butter schlägt man sechs bis acht ganze Eier, rührt es gut durch, sezt es auf Kohlfeuer und macht es zum Rührei. Dieses thut man sofort auf die gehakten Krebschwänze, mit geriebner Semmel, Muscatblumen, Salz, ein wenig feingehaktem Thimian,

und mit fein gehakter Petersilie, hakt es so fein als möglich durch einander, und rührt es endlich mit zwei ganzen Eiern in der Casserolle wohl durch. Wird es zu steif; so verdünnt man es mit etwas guter Milch. Davon werden Klöße in Krebssuppen gegeben, auch werden die Krebse damit gefüllt und ausgebaken. Ferner kann man damit junge Hüner, Lämmer= und Kälberbrüste farciren. Die Sauce zu diesen lezten ist die angegebene Krebssauce. Siehe Saucen Reg. 16.

25.
Eine Marginade.

Man gießt ein halb Maas Essig in eine Casserolle, thut etwas Salz dazu, ganzen Thimian und Majoran, ein paar gereinigte in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, ganze Nelken und Muscatblumen, und läßt das zusammen kochen. Bieressig ist dazu hinlänglich. Nimt man aber Weinessig; so kann man zur Hälfte Wasser dazu giessen. In dieser Marginade kann man alles beizen oder verwahren. Alles Fleisch zu groben Pasteten. Wildpret aller Art, auch Puter, Enten, Hammel= und Rindfleisch, wenn man es im Mangel des Wildes in grobe Pasteten brauchen will. Das Wild und alles andere wird vorher so zerschnitten, wie man es brauchen will, und in die Marginade gelegt. Das Federvieh wird vorher gehörig tressirt, dann in ein irdenes Gefäße gelegt, so, daß der Rücken oben und die Brust unten liegt, und die Marginade heiß darüber gegossen. Die Sachen, die man in der Marginade hat, müssen täglich umgekehrt werden. Zuweilen liegt es etwas lange und zieht zu viel Säure.

In dem Fall wird es vor dem Gebrauch in frisches Wasser gelegt, damit die Säure ausziehe. Man läßt es eine halbe Stunde im Wasser liegen, nimt es alsdann heraus, drükt es mit der Hand aus, und troknet es mit einem Tuche ab. Solte es noch zu sauer sein; so wird es wiederholt.

26.

Einen weissen Guß, oder ein weisses Glas über Bäkereien.

Ein Pfund feiner weisser Zuker wird fein gestoßen und durch ein Sieb gelassen. Darauf thut man ihn in eine hölzerne oder auch wohl irdene tiefe Schüssel, schlägt von einem Ei das Weisse darauf, giebt von einer Citrone den Saft, aber ohne Kerne, dazu, und rührt es mit einem hölzern Löffel, immer nach einer Seite, so lange durch, bis es ganz weiß und steif wird. Ist es zu dike; so verdünnt man es noch mit Citronensaft. Damit bestreicht man Bäkereien, bestreut es hernach mit bunten Streuzuker, und läßt es stehen, daß es von selbst hart und troken werde.

27.

Ein Glas zu allen Bräsen, wenn sie bräunlich werden sollen.

Man legt Spekscheiben in eine Casserolle, auf diese legt man Zwiebeln, gelbe Wurzeln und Petersilienwurzeln, in Scheiben geschnitten, darauf wieder einige Scheiben mageres Rindfleisch, Kalbfleisch und allen Abfall von Cotelettes, so daß die Casserolle über halb voll wird. Nun gießt man Bouillon von Rindfleisch oder Wasser darüber, daß das Fleisch bedekt ist, giebt Salzj und Lorbeerblätter dazu, und

läßt es so lange kochen, bis alles Fleisch zerfällt, und bräsen, bis es unten braun wird. Ist das so weit gekommen, so gießt man ein Maas Bouillon, oder Wasser dazu und läßt es damit braun kochen. Nun giebt man es durch ein Sieb in eine andere Casserolle, daß das Dünne rein ablaufe, gießt das Fett ab, und läßt es, unter beständigen Umrühren mit einem hölzern Löffel, bis auf einen halben Orth, einkochen. Dies gießt man auf einen Teller und verwahret es zum Gebrauch. Soll nun ein Gerichte beim Anrichten, als junge Hüner, Tauben, Capaunen, Fricandaux, Kalbsbrüste und andere Sachen, wenn sie zu weiß aus der Bräse kommen, braune Couleur haben; so sezt man den Teller mit dem Glase auf Kohlen, läßt es warm werden, und bestreicht damit die Sachen mit einer Feder. Selbst dann kann man es thun, wenn darunter etwas weisse Sauce gegeben wird. Es erhebt den Geschmak und das Ansehen.

28.
Torten, Bäkereyen und Craims zu glasüren.

Wenn diese Sachen mit Zuker sind bestreuet worden, so hält man eine glühende Schaufel so lange darüber, bis es Couleur giebt. Ist die Stelle gut, so nimt man eine andere, und das sofort, bis es alles seine Glasur hat.

29.
Craim zu garniren.

Langen Biscuit, oder Zukerpläzgen, schneidet man dreiekig, bestreuet diese Stükgen mit Zuker,

und macht sie, wie vorher, mit einer glühenden Schaufel braun. Diese Stükgen werden um den Rand der Schüssel gelegt, so, daß die Spizen auswärts liegen. Den Abfall von dem Biscuit, oder Zukerpläzgen hakt man kleine, bestreut ihn mit Zuker, macht ihn, auf dieselbe Art, mit einer glühenden Schaufel braune, hakt es wieder, bestreuet es mit Zuker und macht es wieder braune. Ist es alles kastanienbraun, so macht man es fein, wie Mehl, und bestreuet den Craim damit in Figuren von Blumen, von Bäumen und andern.

Zweites Stük.

Von allerhand Saucen.

1.

Sauce blanche zu Fischen.

Man nehme einen Löffel voll Butter, dämpfe sie mit ein wenig Mehl, und rühre sie alsdann ab mit zwei Eierdottern, etwas Wasser, Citronensaft, Zwiebeln, Muscatblumen und Muscatnuß.

2.

Petersiliensauce mit Wein zu Karutschen.

Man nimt eine Hand voll Petersilie, blanchirt und stößt sie mit geröstеter Semmel und Gewürze, und treibt es endlich mit Wein und Citronen durch ein Haartuch.

3.

Pohlnische Saucen zu Rindfleisch.

Diese Sauce wird von Mehl, Butter, Eierdotter, Corinthen, Zwiebeln, Wasser, Citronen, Zuker, Lorbeerblätter, Rosinen und Gewürze eingerührt.

4.

Eine Robertsauce.

Man schwizet gehakte Zwiebeln in braunem Mehl, mit Pfeffer oder Gewürze, und kocht es in Bouillon und Essig gar.

5.

Eine grüne Rokensauce zum Lammbraten.

Man nehme eine Hand voll grünen Roken, stosse ihn im Mörser und treibe es mit geröstleter Semmel, Wein, Essig, Zuker und Pfeffer durch ein Haartuch.

6.

Sauce Hachee zu Hammel oder Kalbfleisch.

Man nehme ein Loth Morgeln, ein Loth Trüffeln, ein Loth Monsserons, ein halb Loth Cappern, zwei Loth magern Schinken, hake dieses alles mit Zwiebeln durch und lasse es mit Coulligesauce, mit Citronensaft und Gewürze durchkochen. Diese Sauce ist besonders gut zu Ragouts.

7.

Sauce Poivrade zu Grillade.

Man nimt Essig, geschnittene Zwiebeln, gehakte Petersilien, Salz und Pfeffer auf einen Teller und mengt es unter einander. Man kann dieses kalt und auch warm geben.

8.

Spanische Sauce zu Fleischwerk.

Man nehme ein Viertelpfund frische Trüffeln, Mousserons, 2 Pfund frische Champignons, Sardellen, $\frac{1}{4}$ Maas Champagner-Wein, 2 Löffel voll Baumöhl, Knobelauch, Citronen, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Oliven, das alles koche man mit Coullige durch, und richte es mit Citronensaft an.

9.
Sauce Remolade zu a la Daube.

Es werden dazu genommen zwei gute Löffel voll Baumöhl, Citronensaft, gehakte Sardellen, Oliven, $\frac{1}{8}$ Maas Wein, Zuker, ein wenig Weinessig, gehakte Zwiebeln, von drei hartgekochten Eiern das Gelbe, Pfeffer und Senf, das alles wird durch einander gerührt, und kalt zur Tafel gegeben.

10.
Sauce zu Krusten.

Eine Bouteille Pontak, ein wenig Zuker, Weinessig, Gewürze und Citronen läßt man durchkochen und gießt es durch ein Sieb.

11.
Englische Sauce zu jungen Hünern oder Kalbskeulen.

Von sechs hart gekochten Eiern wird das Gelbe mit einem Stük Butter klein gerieben. Dies rührt man hierauf mit ein wenig Mehl, dem Gelben von zwei Eiern, mit Wein, Citronensafte, Muscatblumen und Zwiebeln ab und giebt es unter das Fleisch.

12.
Eine gelbe Fischsauce.

Man nimt einen Löffel voll Butter, ein wenig Mehl, drei Eierdotter und rührt das durch, darauf rührt man es mit Wein, Citronen, ein wenig Zukker und Muscatblumen auf dem Feuer ab.

13.
Petersiliensauce zu Fischen.

Man nehme eine Hand voll Petersilien, zwei Löffel voll Butter, ein wenig Mehl und Muscatblumen, und rühre es dann im Wasser ab.

14.
Eine piquante Sauce zu Grillade.

Cappern werden in Striemen geschnitten und mit brauner Butter, Citronenschalen und Essig durchgekocht.

15.
Eine andere mit Oehl.

Man nimt Essig, Baumöhl, gehakte Zwiebeln, gehakte Petersilie, Pfeffer, Salz, Citronen und Zuker, schlägt es durch zur Sauce, und giebt sie kalt.

16.
Eine Krebssauce.

Man nimt einen guten Löffel voll Krebsbutter in eine Casserolle, und rührt sie mit einem halben Löffel voll von feinem Mehl, und mit 4 bis 5 Eierdottern durch. Ist das geschehen, so giebt man etwas von der Krebscoullige dazu und rührt es recht gut durch, daß keine Klümpgen in der Sauce bleiben, darauf wird noch Coullige zugegossen und wieder gerührt, und so fortgefahren, bis man glaubt Sauce genug zu haben. Endlich wird die Sauce noch mit ein wenig Muscatblumen und fein gehakter Petersilie; auf dem Feuer abgerührt, daß sie rund werde. Es darf aber nicht kochen.

17.

Eine Milchsauce.

Ein Stück Butter wird mit einem Löffel voll von feinem Mehl, und sechs Eierdotter durch einander gerührt. Dazu rührt man alsdann Löffelweise so viel Milch, als man Sauce braucht, und rührt es noch mit ein wenig Muscatblumen, mit fein geriebener Citronenschale, mit Zuker und Canel, so lange auf dem Feuer ab, bis es aufkocht. Diese Sauce ist zu allen Puddings gut.

18.

Eine andere Milchsauce.

Ein Stük Butter, ein Löffel voll von feinem Mehl und ein wenig Muscatblumen, wird wie oben mit Milch angerührt und auf dem Feuer abgerührt, daß es rund werde. Diese Sauce ist gut zu gebrauchen bei farcirten weissen Kohl und Savoinkohl.

19.

Noch eine Milchsauce zu Stokfisch.

Ein halb Pfund Butter wird, mit einem Löffel voll von feinem Mehle und mit dem Gelben von acht Eiern, recht gut durchgerührt. Dazu rührt man nun Löffelweise gute Milch, rührt es jedesmal, wenn ein Löffel voll Milch dazu komt, wieder durch, und fährt damit so lange fort, bis man Sauce genug zu haben glaubt. Darauf wird es auf dem Feuer, mit einer ganzen gereinigten Zwiebel, mit Lorbeerblättern, mit etwas fein gestossenen Pfeffer und Salz, so lange abgerührt, bis es rund werde. Es darf aber nicht kochen. Diese Sauce kann zur Stokfischpastete,

auch zum blossen Stokfisch gegeben werden. Statt der Milch kann man auch Wasser nehmen, und kann die Sauce eben wieder zu diesem Fische gebrauchen.

20.

Eine Hagebuttensauce.

Die Hagebutten werden erst ganz reine gewaschen und im Wasser ganz weich gekocht. Wenn das geschehen ist, so werden sie durch ein Sieb mit einem hölzernen Löffel stark durchgerieben. Darauf thut man sie in eine Casserolle und läßt sie, mit ½ Maaß Wein, mit einigen Citronenscheiben, mit ganzen Canel (Zimmt), mit einem Stük Zuker und etwas Salz, so lange kochen, bis es rund wird.

21.

Eine Kirschsauce.

Ein Pfund Kirschen werden ganz fein gestossen mit Fleisch und Kern. Man läßt das Gestossene darauf mit Wasser kochen und reibt es durch ein Sieb. Nun läßt man in einer Casserolle ein wenig Butter braun werden, und schwizt darin einen kleinen Löffel voll von feinem Mehl ab. Darauf giebt man die durchgeschlagenen Kirschen, und läßt es mit Citronenscheiben, mit ganzem Canel, mit einem Stük Zuker und mit einem halben Maaße Wein, eine halbe Stunde kochen, bis es rund wird. Diese Sauce kann zu Rinder- Kälber- und Hammelzungen gebraucht werden.

22.

Orangensauce.

Man macht erst braune Butter und damit rührt man zwei Hände voll geriebenen Semmel, so wie

man

man braunes Mehl macht. Ist es braun, so thut man es in eine Casserolle und gießt rothen Wein und etwas Wasser dazu. Nun nimt man zwei Orangen, schneidet die gelbe Schale rund herum ein, läßt sie auf dem Roste braun braten, schneidet sie in Stüke, thut diese in die Casserolle zum Wein und läßt es gut durchkochen. Darauf wird es durch ein Sieb, in eine andere Casserolle, gerieben, und darinnen wieder mit Zuker und ganzem Canel gekocht. Ist der Sauce zu wenig, so giebt man noch rothen Wein hinzu, und wenn es nicht süße genug ist, auch noch Zuker.

23.
Johannisbeersauce.

Hier nimt man ein wenig Butter, läßt sie auf dem Feuer gelbbraun werden, thut darauf ein Pfund Johannisbeersaft, Wein, Citronenscheiben und gestossenen Canel dazu und läßt es zusammen aufkochen. Man hält diese Sauce bis zum Anrichten warm, und braucht sie zu Puddings und andern Speisen.

24.
Sauerampfersauce.

Der Sauerampfer wird reine gewaschen und fein gehakt. Darauf thut man ihn in eine Casserolle und läßt ihn mit einem Stük Butter, mit einer Zwiebel, mit Lorbeerblättern und mit einer Scheibe von Schinken schwizen. Ist dies geschehen, so giebt man ein Bißchen fein Mehl, ein paar Citronenscheiben und Muscatblumen dazu, und läßt es wieder kochen. Zulezt nimt man vier Eierdotter, rührt sie mit einem Löffel voll diken Rohm durch, und legirt die Sauce damit. Wenn dies geschieht, so muß man es beständig umrühren, daß es nicht koche.

25.
Eine klare Orangensauce.

Die Orangen werden auf der Roste gebraten, in Stüke geschnitten, mit rothem Wein und Zuker gekocht und dann durch ein Sieb gegeben. Wenn diese Sauce kalt ist; so kann sie zu kalten Kalkuten, Capaunen und jungen Hünern gegeben werden. Es werden alsdann Semmelscheiben auf beiden Seiten gelbbraun geröstet, auf eine Schüssel gelegt und mit gestossenem Canel bestreut. Darauf schneidet man obenbenanntes Flügelwerk in Stüke, legt diese über die Semmelscheiben und giebt die kalte Sauce darüber. Man kann die Sauce unterdessen auch blos über die Semmel geben, und das Fleisch auf einer besondern Schüssel auftragen.

26.
Muster- oder Senfsauce.

Man läßt ein Stük Butter in einer Casserolle schwizen, daß sie gelb wird, darauf giebt man eine feingehakte Zwiebel darein, und läßt es wieder schwizen, nun thut man einen halben Löffel voll von feinem Mehle dazu, und läßt es auch damit so lange durchschwizen, bis es steigt. Dann giebt man eine Kelle voll Bouillon darauf, Citronenscheiben, Zukker, Lorbeerblätter und Salz, und läßt es damit durchkochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch einen guten Löffel voll Senf darein und läßt es auch damit durchkochen. Zulezt rührt man vier Eierdotter durch und legirt die Sauce damit. Man braucht diese Sauce, ausser dem gewöhnlichen, auch bei gebratenen Kalkuten, Capaunen, auch bei Grillade.

27.
Eine dike Buttersauce.

Ein gut Stük frische Butter rührt man in einer Casserolle, mit einem halben Löffel voll von feinem Mehl recht gut durch einander. Dazu rührt man nach und nach so viel warmes Wasser, als man Sauce haben will. Nun giebt man geriebene Muscatnuß und das nöthige Salz darein, und rührt es auf dem Feuer so lange ab, bis es rund wird und einmal aufkocht. Diese Sauce ist gut bei Kartoffeln nach englischer Art.

28.
Eine dike Butter zum Spargel.

Man rührt ein gutes Stük frische Butter in einer Casserolle, mit einem halben Löffel voll von feinem Mehl gut durch, und thut von dem Spargelwasser soviel dazu, als man Sauce braucht. Ist es Zeit zum anrichten, so thut man den Spargel auf die Schüssel, rührt die Sauce in Geschwindigkeit auf dem Feuer ab, daß sie rund wird und aufkocht, und giebt sie über den Spargel. Man bestreut es mit geriebenem Muscatnuß und giebt es so zur Tafel.

29.
Eine gelbe Eiersauce.

Ein gut Stük Butter wird in einer Casserolle, mit einem halben Löffel voll von feinem Mehl, und mit dem Gelben von sechs Eiern, wohl durch einander gerührt. Darauf thut man etwas Weinessig hinzu, und will man die Sauce bei Fischen brauchen; so giebt man von dem gekochten Fischwasser,

so viel als nöthig ist, dazu, und rührt es endlich auf dem Feuer mit Citronenscheiben, Muscatblumen und Zuker ab.

30.
Noch eine andere gelbe Eiersauce.

Man rührt ein gut Stük Butter, mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern und mit einem halben Löffel voll fein Mehl, gut durch, giebt etwas Weinessig, Bouillon, Salz und ein wenig Muscatnuß dazu, und rührt es auf dem Feuer ab. Diese Sauce braucht man besonders zum jungen Hopfen.

31.
Noch eine gelbe Sauce.

Man nehme ein gut Stük Butter, einen halben Löffel voll fein Mehl, sechs bis acht Eierdotter und Muscatblumen, rühre dieses alles wohl durch, rühre Weinessig, Wasser und Salz damit an, und rühre sie endlich auf dem Feuer rund ab. Diese und die verhergehende Sauce braucht man zu Kartoffeln, zu Artischoken u. s. w.

32.
Eine gelbe Cappernsauce zu Fischen.

Ein gut Stük Butter wird mit einem halben Löffel voll von feinem Mehle, mit 4 bis 5 Eierdottern und mit Muscatblumen wohl durch einander gerührt. Nun giebt man Wein dazu und rührt es wieder damit durch. Ist dies geschehen, so thut man Citronenscheiben, Zuker, gehakte Cappern und soviel abgekochtes Fischwasser dazu, als nöthig ist, und rührt es auf dem Feuer ab. Sollte die Sauce

zu rund oder zu dike werden; so gießt man Fischwasser, wenn es nicht zu salzigt ist, oder Wasser oder Jus dazu. Dies lezte muß man im erforderlichen Falle bei allen Saucen thun.

33.
Sardellensauce.

Ein Stück Butter, feingehakte Sardellen, ein wenig Mehl und 3 bis 4 Eierdotter werden durch einander geschlagen, darauf mit Citronensaft und Bouillon durchgerührt, und endlich mit ein paar Citronenscheiben und mit Muscatblumen auf dem Feuer wieder abgerührt.

34.
Coullige= oder Jussauce.

Man nimt starke Jus oder auch Coullige und rührt es mit einem guten Löffel voll Senf ab. Diese Sauce braucht man zu frischem Rindfleisch auch zu Tresset.

Drittes Stük.

Von Suppen.

1.
Eine ordinaire Hünersuppe.

Wenn das Huhn rein abgefiedert, ausgenommen, blanchirt und abgepuzt ist; so lasse man es drei Stunden kochen mit Perlgraupen. Darauf werden Petersilienwurzeln, Selleri, Salz und Butter hinzugethan, und man läßt es nach Geschmak kochen.

2.
Hünersuppe mit Reiß.

Diese Suppe wird auf die nemliche Art gekocht.

3.
Fleischsuppe.

So werden nach gleicher Art Kalb- oder Rindfleisch, oder Hünersuppen mit Macronen, oder Nürnberger Eiernudeln — gekocht.

4.
Krebssuppen.

Man nimt nach Verhältniß 40 oder 60 Stük Krebse. Sie werden mit Salz und Wasser abgekocht, und ausgebrochen. Ausser der Rükenschale, werden

werden die übrigen mit etwas viel Butter gestossen und in der Casserolle roth gebraten. Darauf giesset man Bouillon, oder Jus, oder Wasser, läßt es mit Weißbrodt aufkochen, und treibt es durch einen Haartuch. Von den Schwänzen macht man dann eine Farce. Sie werden fein gehakt, und mit einem Löffel voll Butter, mit 4 gerührten Eiern und 2 rohen Eiern, mit geriebenem Weißbrodt und Muscatblumen wohl durch einander gerührt. Damit werden die Rükenschalen der Krebse gefüllt und in einer Tortenpfanne gebaken. Die Suppe wird nun gekocht, mit 6 Eierdottern legirt und so mit der Farce und mit dem gerösteten Weißbrodt in die Schüssel gegeben.

5. Eine Karpensuppe.

Wenn die Karpen abgeschuppt und rein gemacht sind; so wird das Fleisch von den Gräten geschnitten und eine Farce davon gemacht. Das Fleisch wird erst in Butter gebraten, darauf nimt man Weißbrodt, weicht dieses in 6 Eiern und Milch ein, drükt es wieder aus, und rührt das Fleisch auf dem Feuer damit ab. Dies wird zusammen ganz klein gehakt, darauf thut man Muscatblumen, Salz und 2 rohe Eier hinzu, giebt ihm die Form eines Karpen, und läßt es im Ofen gar baken. Die Gräten werden mit gelben Wurzeln, (Möhren) Rüben, Petersilgen und Sellerie in der Kasserolle abgekocht, damit es sich wie Jus ansetze, und braun werde. Darauf gießt man Bouillon, läßt es durchkochen und treibt es durch ein Haarsieb, legt den gebakenen Karpen nebst geröstetem Weißbrodt in die Suppenschale und richtet an.

Anmerk. Soll es eine Fastenspeise sein; so nimt man statt Bouillon, Wasser.

6.
Fischsuppe.

Von Hechten, Forellen, Aälen, Karutschen und andern Fischsorten wird sie auf gleiche Art gemacht.

7.
Soupe a la Sante, oder Kräutersuppe.

Man nimt Sauerampfer, Körbel, Petersilgen und Portulak, haket solches klein, schwizt es mit Butter und giebt eine Hand voll Mehl darzu. Darnach giesset man Bouillon darauf, legirt es mit fünf oder sechs Eiern, legt geröstet Weißbrodt in die Suppenschale und richtet an.

8.
Soupe a la Reine.

Ein altes Huhn wird rein gemacht und in Stüke zerschnitten. Dazu nimt man 2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch und ein Pfund Hammelfleisch, auch das wird gewaschen und zusammen abgekocht, abgeschäumt, und dann mit 2 gelben Wurzeln, Sellerie und Petersilgenwurzeln gar gekocht. Ferner kochet man ein halb Pfund gestossene süße Mandeln mit etwas geriebenem Weißbrodt, thut es zum Fleische und stösset das zusammen in einem Mörser klein, treibt es mit Bouillon durch ein Haarsieb, legirt die Suppe mit dem Gelben von 6 Eiern, und richtet sie über geröstete Semmelscheiben oder Mandeltorten an.

9.

Braune Jussuppe.

Man thut einen Löffel voll Butter in eine Casserolle, läßt sie braun werden, schneidet hierauf vier Pfund mager Rindfleisch in Scheiben, thut es mit zwey gelben Wurzeln, Rüben, Petersilgenwurzeln, Zwiebeln und Sellerie dazu, und läßt es recht braun werden. Darauf giebt man Bouillon dazu, läßt es eine Stunde kochen, gießt es beim Anrichten durch ein Sieb, und giebt geröstet Weißbrodt, oder gebakene Farce mit in die Schüssel.

10.

Entensuppe mit Savoienkohl.

Es werden zwei Enten gebraten, man legt sie in eine Casserolle, giebt Jus darauf, kocht den Savoienkohl ab, füllt ihn mit Farce, läßt es in der Casserolle zusammen gar kochen und richtet es mit geröstetem Weißbrodt an.

11.

Suppe von troknen Erbsen.

Man kochet die Erbsen mit Bouillon, Petersilgenwurzeln und Sellerie gar, treibt sie durch ein Sieb, schwizet Semmelscheiben in Butter, oder machet eine gebakene Farce und richtet sie damit an.

Anmerk. Darein können auch farcirte Karpen oder Karutschen gegeben werden.

12.

Suppe von grünen Erbsen.

Die Erbsen kochet man mit Bouillon oder Wasser gar,

gar, treibt sie durch ein Sieb, legirt sie mit dem Gelben von sechs Eiern und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an. Man kann auch junge Hüner oder farcirtes Kalbfleisch darein legen.

13.
Linsensuppe.

Man läßt die Linsen in Bouillon oder Wasser mit Sellerie und Petersilgenwurzeln gar kochen treibt sie durch ein Sieb und läßt sie wieder aufkochen. Darauf bäkt man geröstete Semmelscheiben in Butter aus, giebt farcirtes damit in die Suppenschale, und richtet die Suppe an.

14.
Körbelsuppe mit Milch.

Man hakt den Körbel klein, kochet ihn mit Milch, Zuker und Salz gar, legirt es mit dem Gelben von 6 Eiern und richtet es mit geröstetem Weißbrodt an.

15.
Perlgraupensuppe mit Wein.

Man kocht ein Viertel Pfund Perlgraupen mit Wasser und ein wenig Butter drei Stunden lang, darauf nimt man ein halb Maaß Wein, Zuker, Citronschale, Corinthen und Canel (Zimmet), läßt es damit durchkochen, legirt sie mit dem Gelben von 4 Eiern und richtet die Suppe an.

16.
Kümmelsuppe.

Man nehme etwas gestossenen Kümmel, ein Maaß Bier, einen Orth Wein und schwarz Brodt, lasse

lasse es zusammen kochen, treibe es durch ein Haarsieb, koche es mit Zuker und Butter wieder auf und richte es an. Man kann auch noch Brodt in Butter geschwizt daran thun.

17.
Schaumsuppe.

Man nimt 18 bis 20 Eier, ein halb Maaß Rheinwein, ein halb Maaß Wasser, Zuker, Citronen und Canel (Zimmet), schlägt das mit einem Eierbesen auf dem Feuer, bis vors kochen, treibt die Suppe hierauf durch ein Haarsieb und richtet sie an.

18.
Weinsuppe ohne Schaum.

Hier auch nimmt man ein halb Maaß Wein und eben soviel Wasser, rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern, Canel (Zimmet), Zuker und Citronenschalen ab, und richtet sie auf geröstete Semmelscheiben oder Biscuit an.

19.
Habersuppe.

Nim Habergrüze, koche sie mit Wasser gar, schlage sie durch ein Sieb, dann koche sie mit Corinthen, Salz, Canel, Zuker und Butter durch, schneide Semmel in Würfel, schwize diese in Butter braun, und richte die Suppe darauf an.

20.
Penadesuppe.

Man nimt geriebene Semmel, kochet sie mit

Wasser, Canel, Citronenschalen, Zuker, Butter und Salz, treibt es dann durch ein Sieb, legirt es mit dem Gelben von 4 Eiern und richtet es an.

21.
Kirschensuppe.

Es werden ein halb Pfund trokene Kirschen gestossen, diese kochet man in Wasser gar, treibt sie durch ein Haartug, kocht sie in Wein, Zuker und Canel durch, und richtet sie, auf Semmel in Butter geschwizt, an.

22.
Eine Zwetschgensuppe.

Die Zwetschgen werden gekocht und demnach die Steine heraus genommen. Darauf kocht man sie mit Wein, Zuker, Canel (Zimmet) und Citronschalen durch, schwizt Semmelscheiben in Butter und richtet die Suppe darauf an.

23.
Brunellensuppe.

Die Brunellen schneidet man klein, kocht sie darauf mit Wasser, Wein, Canel, Zuker und Citronschalen gar, und richtet die Suppe mit geröstetem Weißbrodt an.

24.
Suppe von allerlei Gartengewächse.

Man schneide Rüben, gelbe Wurzeln, Sellerie und Petersilgenwurzeln in Würfel, koche das alles durch, giesse Bouillon oder Jus darauf und richte es auf geröstete Semmelscheiben an.

25.
Sagosuppe.

Koche Sago in Wasser ab, koche dann Zuker, Milch, Canel und Citronschalen durch, gieb den Sago darein, legire es mit dem Gelben von vier Eiern und richte die Suppe an.

26.
Milchsuppe mit Biscuit.

Man nimt das Gelbe von sechs Eiern, rührt es mit Milch, Zuker, Canel (Zimmet) und Citronschalen ab, kocht es gar, und richtet es mit Biscuit an.

27.
Wassersuppe.

Es wird ein Löffel voll Butter und Mehl genommen, mit dem Gelben von 4 Eiern, Canel und Citronschalen im Wasser gar gekocht und angerichtet.

28.
Chokoladensuppe.

Man brennt einen Löffel voll Mehl ganz braun und troken, dies rührt man an mit Zuker, Milch, drei Nelken, Canel (Zimmetrinde) und Muscatblumen, kocht es gar und legirt es beym Anrichten mit dem Gelben von sechs Eiern.

29.
Kalte Schale von Milch.

Das Gelbe von acht Eiern nimt man, rührt es mit Milch, Zuker, Canel und Citronschalen an, rührt es auf dem Feuer bis es gar ist, und rührt es

wieder, bis es kalt ist. Dann giebt man gerieben Schwarzbrodt darein und schikt es kalt zur Tafel.

30.

Eine Schmant- oder Rohmkalteschale.

Man nimt gerieben Schwarzbrodt, gestossenen Canel und Zuker, und rührt das mit gutem Schmant oder Rohm an.

31.

Eine Käisersuppe.

Man kocht zwei Pfund Rindfleisch, und zwei alte Hüner mit Salz, Sellerie, Petersilgenwurzeln und Lorbeerblättern gar. Darauf werden die Hüner herausgenommen, und von den Brüsten wird eine Farce und davon Klöße gemacht. Das übrige von den Hünern wird kurz gehakt, im Mörser gestoßen, mit Petersilgenwurzeln, Sellerie und der zurükgebliebenen Bouillon wieder aufgekocht, durch ein Haarsieb in einen Topf gerieben, und das Fett abgeschöpft. Darein thut man hiernächst gehakte Petersilge, Körbel und Portulak, und läßt es darinnen gar kochen. Nun schlägt man vier ganze Eier mit einem Orth Bouillon, mit ein wenig Salz und Muscatblumen in einem Topfe durch, sezt den Topf in eine Casserolle mit kochendem Wasser, deckt sie zu, und läßt es kochen bis es Gallert wird. Die fertigen Klöße bäkt man, aber nicht zu harte, in Butter aus, legt sie auf Papier, daß das Fett ablaufe, und giebt sie nach diesem in die Suppe. Wenn die Suppe angerichtet wird; so nimt man den Topf aus dem Wasser in der Casserolle, sticht die Masse mit einem Löffel wie Butter aus, und legt es auch in die Suppe.

Vier-

Viertes Stük.

Allerlei Arten von Gemüße.

1.

Farcirten weissen Kohl.

Ein weisser Kohlkopf wird im Wasser und Salz halb gar gekocht. Darauf hakt man das Inwendige mit gekochtem Schinken, einem Stük Kalbsbraten, nebst den Nieren und Talg klein. Man nimmt einen Löffel voll Butter, rührt diese mit dem Dotter von 6 Eiern und mit 4 ganzen Eiern zu Schaum, nimmt hiernächst noch 2 Eier, gerieben Weißbrodt, Muscatblumen und Salz, und rühret es mit dem erstern durch. Darauf überstreicht man eine Serviette mit Butter, nimmt den Kohlkopf, blättert ihn von einander und giebt die Farce hinein. Hierauf legt man ihn wieder in seine Form zusammen, bindet ihn in der Serviette zu, läßt ihn 1½ Stunde kochen, macht eine Sauce von Butter, Mehl, von 4 Eierdottern, Muskatblumen und Bouillon, und giesset diese beim Anrichten darüber.

2.

Farcirten Kohl mager gekocht.

Man hake das beste Inwendige von etlichen Köpfen, und koche es im Wasser gar. Hierauf rühre

man einen Löffel voll Butter mit 10 Eiern zu Schaum. Den Kohl weiche man mit Weißbrodt in Milch ein, trokene ihn wieder auf, gebe Muskatblumen und Salz dazu und rühre es wohl durcheinander. Darauf lege man die Kohlblätter in eine Serviette, gebe die ganze Masse hinein, lasse es 3 Stunden kochen in Wasser und Salz und richte es an. Die Eiermilchsauce wird darüber gegossen, oder auch nur beigegeben. Siehe Saucen Reg. 17. u. 18.

3.
Farcirten Savoienkohl.

Wenn der Savoinkohl ausgesucht und gewaschen ist; so kocht man ihn ab. Darauf macht man eine Farce von Kälberbraten, einem Rührei von 4 Eiern, Muskatblumen, Butter, geriebener Semmel und 2 rohen Eiern, nimmt die Kohlblätter, faltet die Farce in Form darein, und stost sie mit Bouillon, Butter und Weißbrodt durch.

4.
Farcirten Salat.

Dieser wird auf dieselbige Weise, wie der Savoienkohl zugerichtet.

5.
Farcirte Gurken.

Man schält Gurken, nimmt die Kerne heraus, macht eine Farce von Rührei, ausgedrukter Semmel in Milch geweicht, 2 rohen Eiern, Muscatblumen und Butter, füllt die Gurken damit an, sezt sie a la Braise läßt sie braun werden und richtet sie mit einer Coulligesauce an.

6.

6.
Farcirten Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird mit Wasser und Salz abgekocht, die Kohlköpfe werden darauf farcirt, in Eiern umgekehrt, mit geriebenem Weißbrodt bestreuet, und in Butter ausgebaken.

7.
Farcirte Wurzeln oder Möhren

Die Wurzeln werden rein gemacht, ausgebohret, mit Farce wieder ausgefüllt, a la Braise gar gekocht und mit einer Sauce angerichtet.

Amerk. Weisse Rüben und Pastinaken werden auf die nehmliche Art zubereitet.

8.
Farcirte Artischoken.

Von Artischoken werden die Blätter halb abgeschnitten und mit Wasser und Salz gar gekocht. Darauf wir das Inwendige herausgenommen und mit Farce wieder gefüllt. Nun werden sie entweder im Bakofen gar gebaken, oder in einer Klare umgewendet und in heisser Butter ausgebaken. Sie können hernach mit einer gelben Sauce gegeben werden.

9.
Blumenkohl zu kochen.

Der Blumenkohl muß gereiniget, und mit Wasser und Salz gar gekocht werden. Darauf wird eine Sauce von Butter, dem Dotter von 2 Eiern, von Mehl, Muscatblumen und Milch gemacht. Die

Sauce

Sauce wird abgerührt, wenn der Blumenkohl eingerichtet ist und so darüber gegossen.

Anmerk. Es kann auch Bouillon statt der Milch genommen werden, mit geriebenem Weißbrodt, Butter und Muscatblumen.

10.

Artischoken mit Sauce.

Die Artischoken müssen abgekocht werden bis sie weich sind. Darauf schneidet man das stachlichte ab, legt sie auf eine Schüssel und giebt eine Sauce darauf, die von Butter, dem Gelben von 2 Eiern, Mehl, gehakter Petersilge und Bouillon gemacht, und abgerührt worden ist.

Auch kann man eine gelbe Weinsauce darüber geben, die von Butter, ein wenig Mehl, Muscatblumen, Wein und Zuker gemacht und abgerührt ist. Siehe Saucen.

11.

Zukerwurzeln zu stofen.

Die Zukerwurzeln müssen rein gemacht und in Stüke geschnitten werden. Darauf werden sie mit Butter, Bouillon, Muscatblumen, Salz und Zuker eine Viertelstunde gekocht bis sie weich sind.

Cichorienwurzeln werden auf die nehmliche Art abgestofet, sie müssen aber vorher abgekocht werden.

Haberwurzeln empfangen dieselbe Zurichtung wie die Zukerwurzeln.

12.
Junge Erbsen zu kochen.

Wenn die jungen Erbsen ausgepflükt und abgewaschen sind; so thut man sie in eine Casserolle mit Butter, ein wenig Salz und Zuker, läßt sie eine Stunde langsam stofen, und wirft hernach, bei dem Anrichten, gehakte Petersilge darein.

13.
Wurzeln (Möhren) zu kochen.

Die Wurzeln werden fein geschnitten, und mit Butter, ein wenig Salz und Zuker ohne Wasser gekocht. Es darf aber nur ein gelindes Feuer darunter erhalten werden. Bei dem Anrichten giebt man etwas Petersilge daran.

14.
Vizebohnen (Schminkbohnen) mit Milch zu stofen.

Die Bohnen müssen länglicht geschnitten und im kochenden Wasser gar gekocht werden. Hernach wird das Wasser abgegossen und die Bohnen werden mit Butter, ein wenig Mehl, gehakter Petersilge, Milch und Salz abgestoft.

15.
Vizebohnen ohne Milch zu stofen.

Wenn die Bohnen, wie oben, geschnitten und abgewaschen sind; so wirft man sie mit einem guten Stük Butter und ein wenig Salz in eine Casserolle und läßt sie darinnen mit gehakter Petersilge so lange langsam kochen, bis sie gar sind.

16.

Gestofter Portulak.

Der Portulak muß im Wasser abgekocht werden, darauf wird er mit Butter und Bouillon durchgestoft und angerichtet.

17.

Spinat zu kochen.

Der Spinat muß abgekocht und fein gehakt werden. Er wird hiernächst mit Milch, Butter, geriebenem Weißbrodt, Muscatblumen und Salz durchgestofet. Darumher legt man geröstetes Weißbrodt in Butter gebaken.

Anmerk. Statt der Milch kann man auch Bouillon nehmen.

18.

Savoienkohl zu stofen.

Der Savoienkohl, oder der grüne Wirsing, oder der weiße Kohl muß in 4 Stüke geschnitten und im Wasser abgekocht werden. Darauf wird das Wasser abgegossen, und der Kohl wird mit Bouillon, Butter, geriebenem Weißbrodt und Muscatblumen durchgestofet.

19.

Rüben zu schmoren.

Man schneidet die Rüben kleine, macht braune Butter in der Casserolle, darin schmort man die Rüben braun und thut hernach geriebenen Zuker daran und ein wenig Jus.

20.

Rüben braun zu kochen.

Die Rüben werden eines Fingersdike in die Länge geschnitten, und darauf in brauner Butter braun geschmort. Dann wird Jus darauf gegossen und so werden sie mit Zuker und Salz gar gekocht.

21.

Petersilgenwurzeln zu stofen.

Die Petersilgenwurzeln müssen kleine geschnitten und mit Butter, Bouillon, gehakter Petersilge, Zuker und Salz gar gekocht werden.

Auf diese Art werden auch weiße Wurzeln und Pastinaken gekocht.

22.

Geschmorte Birnen.

Die Birnen werden geschält, in brauner Butter gar geschmort, und mit Zuker angerichtet.

23.

Gestofte Aepfel.

Die Aepfel werden geschält und in zwey Stüke geschnitten. Man kerbt sie ein wenig ein, schmiert Butter auf eine Schüssel, legt die halben Aepfel darauf, giebt Wein darüber, Corinthen, gestossenen Canel (Zimmet), Zuker und gerieben Weißbrodt, sezt es in eine Tortenpfanne und läßt es braun werden.

24.

Geschmorte Borstorferäpfel.

Den Aepfeln werden die Blumen ausgestochen, sie werden in eine Casserolle mit brauner Butter und etwas Zuker gelegt, mit einem Dekel bedekt und dann wird ihnen unten und oben Feuer gegeben. Sind sie weich; so werden sie auf eine Schüssel mit Zuker angerichtet.

25.

Kartoffeln zu kochen.

Die Kartoffeln werden geschält, in Wasser und Salz gar gekocht, und dann mit Bouillon, Butter und gehakter Petersilge durchgestoft, oder es wird Butter, Senf und Essig darüber gegossen. Man giebt sie auch mit einer gelben Eiersauce nach Reg. 29. auch mit diker Butter. Reg. 27.

26.

Große Bohnen zu kochen.

Wenn die Bohnen ausgepflükt und die Nägel abgenommen worden sind; so werden sie in Wasser gar gekocht. Darauf wird das Wasser abgegossen, und die Bohnen werden mit Butter, Petersilge und ein wenig Mehl abgestoft.

27.

Kohlrabi gestofet.

Der Kohlrabi wird geschnippelt, abgekocht und mit Butter, Bouillon und gehakter Petersilge gestoft.

28.

Gestofte Endivien.

Wenn die Endivien gelb sind; so müssen sie erst abgelesen und im Wasser abgekocht werden. Darauf werden sie mit Butter, Bouillon, geriebenem Weißbrodt und Muscatblumen gestoft.

29.

Gebakene Zukerwurzeln.

Die Zukerwurzeln werden klein geschnitten. Darauf macht man eine Klare von Mehl, Milch, vier Eiern, ein wenig Muscatblumen und Salz, und bäkt sie in Butter aus.

30.

Sauerkohl mit Hecht.

Der Sauerkohl wird in Butter gar gekocht. Der Hecht wird in Stüke zerschnitten und im Wasser gar gekocht. Darauf muß man Butter mit Mehl braten und es mit süssen Rohm oder Milch kochen. Der Hecht wird abgegrätet und in die Sauce gelegt. Nun wird es schichtweise angerichtet. Erst eine Schicht Kohl, und dann eine Schicht Hecht, wieder Kohl, und wieder Hecht, und sofort bis alles auf der Schüssel liegt. Der Hechtkopf wird auf die Mitte der Schüssel in Kohl gestekt. Hierauf streut man geriebene Semmel und Zuker, und macht die Schüssel im Bakofen braun.

31.

Kartoffeln mit einer gelben Sauce.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und abgewaschen. Nun werden sie in die gelbe Eiersauce — Regel 31. — gethan, damit wieder gekocht und angerichtet. Beim Anrichten giebt man noch braune Butter darüber.

32.

Eine Ullie zu kochen.

Man nimmt Wurzeln, Pastinaken, Rüben, Sellerie, Petersilgenwurzeln, Wirsing und Savoienkohl, reiniget und wäscht alles gut ab. Die gelben Wurzeln werden fein geschnippelt, die Pastinaken, wie ein kleiner Finger, lang und dike geschnitten, den Sellerie und die Petersilgenwurzeln kann man schneiden, wie man will. Jedes wird vor sich alleine nach folgender Art gar gekocht. Man sezt ein wenig Butter in einer Casserolle auf das Feuer, läßt sie schmelzen, thut ein wenig Mehl dazu, rührt es durch, läßt es passiren, giebt Bouillon darauf, Salz und Lorbeerblätter, thut das gereinigte Gemüß darein und läßt es so kurz abkochen, als es möglich ist. Den weissen Kohl, oder den Savoienkohl, oder den Wirsing kocht man in ganzen Köpfen ab. Darauf legt man die Köpfe auf ein Bret, läßt sie ablaufen, schneidet sie kreuzweise durch, drükt sie aus, legt ein gut Stük Butter in eine Casserolle mit etwas von fein geriebenen Semmel und Salz, legt den Kohl darauf, gießt Bouillon dazu und läßt es gar kochen. An den Kohl kann

kann man auch ein wenig ganzen Pfeffer thun. Ist dieses Gemüße nach dieser Vorschrift alles gar; so wird es nach der Schattirung angerichtet. Um das Gemüße legt man Cotelettes oder Wurst.

33.
Eine Ullie baterie.

Erstlich kocht man das nehmliche Gemüße, eben so, wie oben. Ist das geschehen; so macht man eine gute Farce von Kalbfleisch. Darauf nimmt man, nach der Größe der Schüssel, eine Casserolle und belegt den Boden und den Rand mit Spekscheiben. Die gargekochten Gemüße legt man auf Durchschläge, damit die Sauce, worinnen es gekocht wurde, reine ablaufe. Nun wird das Gemüße nach Schattirung oder wechselsweise, eines guten Fingersdike, auf den Spek in die Casserolle gelegt. Zwischen das Gemüße macht man eine dünne Schicht von der Farce. Wenn man will; so kann man jedesmal auf die Farce gar gekochtes Fleisch vom Rinde, oder Hammel, oder vom Schweine, auch wohl Würste legen, und dann wieder Gemüße und wieder Farce und so fort, bis die Casserolle voll ist. Oben wird die Casserolle mit Farce belegt und im Bakofen alsdann gebaken. Soll es nun angerichtet werden, so kehrt man die Casserolle auf einer Schüssel um, läßt das Fett, so viel möglich ablaufen und giebt etwas gut Coulligesauce darüber. Die andere Sauce wird besonders dazu gegeben. Um den Rand der Schüssel legt man Cotelettes, auf die Ullie aber 4 fein gespikte und gebratene Feldhüner. Diese Schüssel kann auch von Fischen gemacht werden.

Fünftes Stük.
Vom Fleischwerk.

Erste Abtheilung
Vom Rindfleische.

1.
Rinderbrust zu kochen.

Die Brust muß reine abgewaschen werden, darauf wird sie mit Wasser, Lorbeerblättern und Salz auf das Feuer gesezt, wo man sie langsam gar kochen läßt. Es wird Senf dazu gegeben oder Meerrettig, der mit geriebenem Weißbrodt und Bouillon gekocht wird.

2.
Panirte Rinderbrust.

Die Brust wird erstlich gar gekocht und aus der Bouillon gezogen. Darauf nimt man gerieben Brodt, gestossenen Canel (Zimmet) und Zuker, mengt dieses gut durch einander, streuet es Fingerdike auf das Fleisch, läßt es im Bakofen braun werden und bringt es mit einer Kirschen= oder Hagebuttensauce zur Tafel. Siehe Saucen Reg. 20. 21.

3.

Rinderbrust aus dem Salpeter.

Die Brust wird mit gestossenem und warmgemachten Salpeter tüchtig gerieben. Sie bleibt darauf acht Tage darin liegen, daß sie roth wird, und dann wird sie aus der Pekel gar gekocht.

4.

Rinderbrust mit jungen Wurzeln.

Die jungen Wurzeln werden mit Butter, Bouillon und Petersilge gestofet. Ist nun das Rindfleisch gar; so wird es angerichtet und mit den jungen Wurzeln garnirt. Eben so auch mit Savoienkohl.

5.

Rinderbrust mit einer Pohlnischen Sauce.

Die Brust wird a la Braise gekocht, daß sie braune wird. Man thut darnächst ein wenig Mehl an die Sauce, daß sie rund wird, und beim Anrichten wird sie mit diken Rohm legirt.

6.

Bartholomäi Rindfleisch.

Man nimt eine Rinderbrust, macht die Knochen heraus, und legt sie darauf 24 Stunden in Wein, Gewürze und Salz. Man nimt sie wieder heraus, troknet sie mit einer reinen Serviette ab, bestreut sie auf beiden Seiten mit Salz, Nelken und Muscatblumen, rollt sie alsdann auf, bewikelt sie mit Bindfaden und thut sie in eine Casserolle mit Nierentalg, Wein, ein wenig Weinessig, Salz und Ge-

würze. Die Casterolle macht man mit einem Teige zu und läßt es 24 Stunden auf einem kleinen Feuer stehen und giebt es hernach kalt auf.

7.
Rollade von Rindfleisch.

Die Kappen oder Haut so zwischen der Brust sizt, müssen ganz lang und breit geschnitten, rein abgewaschen und auf einen reinen Tisch gelegt werden. Darauf nimmt man von 12 Eiern das Gelbe, rothe Rüben, Citronenschalen, Gewürze, Salz, und Spek, legt dieses Fingerdike in das Fleisch, rollt es sodann auf, umwikelt es mit Bindfaden, läßt es im Wasser, Gewürze und Salz gar kochen, und bringt es unter die Presse. Es wird kalt geschnitten und zur Tafel gegeben, oder im Essig verwahret.

8.
Rollirte Rinderpanzen.

Wenn die Panzen recht rein und weiß gemacht sind; so müssen sie auf einem Tische, ganz lang und breit, geschnitten werden. Darauf werden sie mit Salz, Pfeffer und Thimian bestreut, aufgerollt und mit Wasser und Salz gar gekocht. Die Rollen werden in Essig verwahrt, und wenn sie sollen gebraucht werden, so schneidet man sie in Scheiben, läßt sie in Butter braten, und giebt sie mit Apfelbrei auf.

9.
Boeuf a la Mode.

Man nimt ein Stük Rindfleisch aus dem Innern des Hinterviertels und klopft es braf. Darauf

auf nimt man Spek, schneidet ihn Fingerdike und bestreut ihn mit Salz und Gewürze. In das Fleisch macht man hierauf Löcher mit einem Messer und stekt den Spek darein. Nun legt man es in eine Casserolle und läßt es mit Wasser, Lorbeerblättern, Gewürze und Salz, 5 bis 6 Stunden kochen. Die Casserolle bleibt immer feste zugedekt. Wenn es eingekocht und braune geschmort ist; so muß es umgewand und das Fett abgegossen werden. Man nimt dann eine Handvoll Mehl, rührt das mit Wasser oder Bouillon durch, und läßt es in der Casserolle durchkochen. In die Sauce thut man Citronensaft, und gießt sie beim Anrichten darüber.

10.

Geschmort Rindfleisch.

Ein mager Stük Rindfleisch wird gut geklopfet. Dann macht man in einer Casserolle oder in einem Topfe braune Butter, legt das Fleisch darein, mit Gewürze, Lorbeerblättern, und Rosmarie und läßt es gar schmoren. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und das Fett davon genommen.

11.

Westphälischen Pothast.

Das Rindfleisch muß in Stüke gehauen, reine gewaschen und abgeschäumt werden, dann wird es mit Salz, Lorbeerblättern und Pfeffer ganz kurz eingekocht. Man kann es auch mit Wurzeln (Möhren) oder Savoienkohl kochen.

12.

Fricandaux von Rindfleisch.

Man schneidet Scheiben von magern Rindfleische wie eine Handbreit, klopft sie mürbe, spikt sie mit Spek, bestreuet sie mit Gewürze, Salz und Mehl, läßt sie in brauner Butter braune braisen, gießt dann Wasser darauf und läßt sie kochen, bis sie gar werden. Man legirt es endlich mit Citronensaft und richtet es an.

13.

Rinderklauen zu farciren.

Man muß von den Füßen, so weit das Haar sizt, die Klauen abhauen, die man hiernächst abwäscht und 12 Stunden kochen läßt. Darauf werden die Formen ganz rein abgemacht, das Fleisch wird von den Knochen genommen und mit Semmel, Nierentalg, Gewürze, 4 Eiern und Salz gehakt. Diese Farce wird wieder in die Klauen gefüllt und so im Bakofen gar gebaken. Man richtet sie mit einer braunen Coulligesauce und Citronen an.

14.

Rinderfüße auf dem Roste zu braten.

Die Rinderfüße, wenn sie weich gekocht sind, werden in Butter umgewendet, mit Weißbrodt bestreuet, auf dem Roste gebraten und mit Senfsauce gegeben. Siehe Saucen Reg. 26.

15.

Rindermaul zum Ragout.

Das Maul wird vorher gekocht, hernach in Stüke geschnitten und mit braunem Mehl, Corinthen, Zuker, Weinessig, Bouillon, Salz, Gewürze und Zwiebeln gar gekocht.

16.

Ragout von Rinderpanzen.

Die Panzen (Kaldaunen) werden klein und länglich geschnitten und mit Bouillon, Butter, gehakter Petersilge, Citronen, Zwiebeln und Salz gar gekocht.

17.

Rinderzungen mit brauner Sauce.

Wenn die Zunge gar ist, so wird sie in der Mitte durchgeschnitten und mit braunem Mehl, Rosinen, Corinthen, Zuker, Citronen und fein geschnittenen Mandeln nach Geschmak gekocht und angerichtet.

18.

Poupeton von Rinderzungen.

Man nimt eine gekochte Zunge, schneidet sie in Scheiben und macht eine braune Coulligesauce daran mit Citronensaft, daß sie sauer wird. Darauf wird ½ Pfund Reiß mit Milch dike gekocht, wenn er gar und dike ist so schlägt man 4 Eier noch heiß dorzu und rührt es mit ein wenig Salz und Zuker durch. Davon wird um die Schüssel ein Rand ge-

macht, die Zunge mit der Sauce darein gegeben, mit Weißbrodt bestreuet, und im Bakofen braune gebaken.

19.

Ragout von Ochsengaum.

Das Inwendige vom Maul wo die Zähne sizen, muß kleine geschnitten werden, darauf wird es zum Ragout bereitet nach Gefallen braune oder weiß.

20.

Rindmürbebraten mit Sauce.

Die Mürbebraten (Lendenbraten) müssen fein wie Hasen gespikt und in die Braise gesezt werden, daß sie braune werden. Sie werden hernach heraus genommen, es wird Mehl darin gerührt und dann Wasser oder Bouillon und Gurken oder Endivien mit der Sauce durchgekocht und mit Citronensaft angerichtet.

21.

Gespikte Rinderzungen.

Die Zungen werden fein gespikt, am Spieße gar gebraten und dann mit einer braunen Coulligesauce zur Tafel gegeben.

22.

Rindfleisch a la Daube mit brauner Gallert.

Ein braunes Stük Rindfleisch wird auf der verkehrten Seite wohl durchgespikt. Der Spek wird so lang und dike geschnitten, wie ein kleiner Finger und mit gestossenen Nelken, Muscatblumen, mit

gehaktem Thimian, Majoran und mit ein wenig Salz bestreuet. Darauf legt man das Fleisch in eine Casserolle, auf Spekscheiben, Rindertalg, Zwibeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben und etwas Weinessig, füllt es dann mit Wasser an, und läßt es darinnen ganz gar kochen. Zu Zeiten muß es umgekehrt werden, bis es zur Braise kömmt. Ist die Couleur hoch genug: so nimmt man das Fleisch heraus und gießt das Fett ab. Darauf gießt man gute Bouillon zu der braunen Brühe mit 4 Loth Hausblase und läßt es ganz weich kochen. Dieses giebt man durch ein Sieb, in eine Casserolle, mit Citronensaft, mit ein wenig Weinessig und Wein und läßt es wieder kochen. Man schlägt nun das Weisse von 12 Eiern zum Schnee, giebt ihn zu der Gallert, läßt es damit ein paarmal aufkochen, und gießt es durch den Geleebeutel, bis es ganz klar ist. Das Fleisch legt man nun in eine Form, gießt die Gallert darauf und läßt es eine Nacht stehen. Wenn es angerichtet werden soll; so wird die Form in warm Wasser gehalten und das Fleisch alsdann umgekehrt auf die Schüssel gelegt. Darauf nimt man drei Citronen, schneidet sie in der Mitte durch, stekt auf die Spizen Lorbeerblätter, oder Orangenzweige, oder sonst etwas Grünes und garnirt es damit. Eben so kann man es auch von Hirschkeulen geben. Dieses Gerichte läßt sich auch in einer kalten Pastete, die in Schmalz gesezt wird, zur Tafel geben.

Fünften Stüks zwote Abtheilung.

Vom Schweinefleisch.

1.

Schweineschinken mit rothem Weine gekocht.

Man nimmt einen geräucherten Schinken, legt ihn 4 Tage in Wasser, welches täglich abgegossen und mit frischem Wasser ersezt wird. Darauf legt man einen halben Arm voll Heu in den Kessel, legt den Schinken darauf, läßt ihn mit Wasser und 2 Bouteillen rothem Wein 5 Stunden langsam kochen und richtet ihn an.

2.

Schinken mit der Kruste.

Man nehme einen frischen Schinken und koche ihn im Wasser und Salz gar. Nun mache man die Haut ab, menge klein gerieben Weißbrodt mit Zuker und Canel (Zimmet) durch, und streue dieses Fingerdike über den Schinken. Man lasse ihn alsdann im Ofen braun werden, und gebe ihn warm auf die Tafel, entweder mit einer Kirschsauce mit Wein und Zuker, oder mit einer Hagebuttensauce. Siehe Saucen Reg. 20. und 21.

3.
Schweinefleisch mit Rosinen und Corinthen.

Man nehme die Ohren, das Maul, die Füße, koche es gar, und koche es wieder durch mit braunem Mehl, Essig, Zwiebeln, Zuker, Nelken, Lorbeerblättern, Rosinen, Corinthen und Citronen, so daß die Sauce rund werde.

4.
Schweinckopf wie einen wilden zu kochen.

Man schneidet den Kopf vor dem Bauche ab, und sengt ihn auf dem Feuer. Darauf wird er mit einer glühenden Schaufel glat und schwarz gebrant. Das Maul wird abgelöst und die Zunge heraus geschnitten. Nun wird der Kopf gar gekocht im Wasser mit Salz, Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblättern, Roßmarie und Weinessig. Er wird in der Pekel verwahrt, hernach mit Blumen bestreuet, und auf einer Serviette kalt auf die Tafel gegeben.

5.
Schweinesülze.

Man nehme 6 Schweinefüße oder Schweineknie, 8 Ohren, einen halben Kopf und koche dieses im Wasser, mit Salz gar. Darauf schneide man dieses in kleine Stükgen, menge es mit Pfeffer, Nelken, Thimian und Salz durch, binde es in einer Serviette rund zu und lege es unter die Presse. Es wird alsdann in Essig verwahrt, in Scheiben geschnitten und zur Tafel gegeben.

6.

Rollade von Spanferken.

Wenn das Ferken ganz reine gebrannt und ausgenommen ist; so wird die Schwarte abgenommen und alle Knochen werden aus dem Fleische geschnitten. Man legt darauf die Schwarte auf ein rein Bret, und thut das Fleisch darein. Darzwischen legt man lange Striemen von weissem Spek, und lange Schnitgen von rothen Rüben. Nun werden 8 Eier hart gekocht und das Gelbe davon wird in Stükgen mit Gewürze darüber gestreut. Es wird darauf aufgerollt, in einer Serviette mit Bindfaden fest zugebunden, mit Salz und Gewürze im Wasser gar gekocht, und unter die Presse gelegt. Man verwahret es im Essig, und giebt es in Scheiben zur Tafel.

7.

Schweinepothast mit Rüben.

Man haket das Fleisch in Stüke und kocht es mit Salz und Wasser gar. Die Rüben werden in Würfel geschnitten und im Wasser abgekocht. Man nimt ferner einen Löffel voll Butter, schwizt sie mit ein wenig Mehl, giebt es mit Bouillon an die Rüben und das Schweinfleisch, und läßt es mit gehakter Petersilge und Salz durchkochen. Auf eben die Art kocht man auch Schweinepothast mit weissen Kohl.

8.

Ganlantine von Spanferken.

Das Spanferken wird in Stüke gehauen, wohl ausgezogen und abgewaschen. Man sezt es darauf

mit

mit frischem Wasser zum Feuer und blanchirt es. Die Bouillon gießt man alsdann durch ein Sieb und puzt das Fleisch ganz sauber aus. Nun giebt man in die durchgegossene Bouillon ganze Nelken, Muscatblumen, etwas Pfeffer, Lorbeerblätter, sechs Zwiebeln, Salz und Weinessig. Darin wird das Fleisch gar gekocht. Ist es das; so wird es abgesezt, und wenn es mehrentheils kalt ist, in die Forme gethan mit dem gekochten Gewürze. Die Zwiebeln und Lorbeerblätter bleiben zurük. Zu der Bouillon gießt man alsdann noch starke Rindfleischbouillon, Citronensaft, etwas Wein, 4 Loth geklopfte Hausblase, und läßt es ganz verkochen. Man schlägt darauf von 12 Eiern das Weiße zum Schnee, läßt es damit klar kochen, gießt es durch einen Geleebeutel, giebt es über das Fleisch in die Forme, und läßt es eine Nacht stehen. Wenn es angerichtet werden soll; so zieht man die Form durch heiß Wasser, und legt es umgekehrt auf die Schüssel. Nun schneidet man endlich einige Citronen entzwey, stekt Orangenzweige oder sonst Mirthen oder Buchsbaum auf die Spizen und garnirt die Schüssel damit.

Nach derselben Art können zahme und wilde Gänse und Enten, Puters, Capaunen, junge Hüner, Kalbfleisch und Schweinefleisch gegeben werden. Auch kann es in kalten Pasteten zur Tafel kommen.

Fünf-

Fünften Stüks dritte Abtheilung.

Vom Kalbfleisch.

I.

Gespikte Kalbskeule, a la Chan d'Armee.

Die Keule wird gespikt, dann legt man sie in eine Casserolle mit einem halben Maas Wein, einem Stük rohen Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürze und Salz. Darin läßt man sie zwei Stunden kochen, daß es Couleur giebt. Darauf wird das gespikte umgekehrt, daß es auch braun wird, und dann nimt man die Keule heraus. Man gießt nun das Fett ab, giebt eine halbe Hand voll Mehl mit Jus oder Bouillon daran und läßt es durchkochen. Dieses kocht man darauf in einer andern Casserolle mit Citronen, Hahnkämmen, Kälberbrissel, Hühnermagen und Leber zum Ragout und richtet es an. Darauf legt man die Keule und die Spekseite oben darüber. Nun nimt man ein*) Glas von kräftiger Bouillon, worin kein Fett sein darf, kocht sie kurz ein, rührt es mit einem Löffel, bis es dike wird, und streicht es endlich mit einem Pinsel auf den Spek.

2.

*) Glas, siehe Vorbereitung Reg. 27.

2.
Kalbskeule a la Craim.

Die Keule muß gut a la Braise gesezt werden. Wenn sie gar ist, legt man sie auf eine Schüssel. Nun wird ein Craim bereitet von diken Schmant (Rohm) ein wenig Mehl, und von 4 Eierdottern. Dieses wird abgerührt, über die Keule gegossen, mit Weißbrodt bestreuet und im Ofen braun gebaken. Dabei giebt man eine Coulligesauce.

3.
Kalbskeule a la Braise.

Die Keule wird fein gespikt und dann läßt man sie in einer Casserolle zwey Stunden mit Spek, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Gewürz und ein wenig Bouillon braisen, bis sie gar und braun ist. Nun macht man eine Coulligesauce von Citronensaft, gießt sie auf die Schüssel und legt die Keule darein.

4.
Gespikte Fricandaux.

Man schneidet von einer Hinterkeule vom Kalbe das Magere in Hand breiten Stüken ab, klopft diese Stüke zuerst mit dem Hakmesser, spikt sie hierauf, legt sie in eine Casserolle und läßt sie mit Bouillon, Salz und Zwiebeln zwey Stunden langsam kochen, so, daß es einbräset, nun wendet man die Spekseite um, daß sie auch braun werde. Man macht endlich eine Sauerampfersauce, giebt sie in die Schüssel zuerst und legt hernach die Fricandaux darein. Siehe Saucen Reg. 24.

5.
Braungespiktes Kalbfleisch.

Das Fleisch wird eben, wie vorhin, gespikt und dann in Mehl umgewendet. Darauf macht man in einer Casserolle braune Butter, und läßt das Fleisch darin braun braten. Nun gießt man Bouillon darauf, thut ein Bündchen Thimian, Lorbeerblätter, Gewürze, Citronen und Salz daran, und läßt es zwey Stunden damit kochen. Nun wird es angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

6.
Braungeklopftes Kalbfleisch.

Man nehme mager Kalbfleisch, schneide es in Stüken, löse die Haut davon ab und klopfe es, daß es dünne werde. Man hake es nun mit einem Messerrüken ein, kehre es im Mehl um und lasse es in der Butter braun braten, bis es sich ansezt; man lasse es nun mit Wasser oder Bouillon, mit Citronen, Gewürze und Salz eine Stunde kochen, richte es darauf an, und gebe die Sauce durch ein Sieb darüber.

7.
Geklopfet Kalbfleisch weiß.

Das Fleisch wird eben so geschnitten und geklopft wie das vorhergehende. Nun nimt man eine Casserolle, thut Butter darein, legt das Fleisch mit geriebenem Brodt schichtweise ein, läßt es mit ein wenig Wein, Citronen und Zwiebeln gar kochen und richtet es an.

8.

Kalbfleisch mit Spek und Thimian.

Die Kalbsbrust wird in Stüken gehauen, gewaschen und abgeschäumt. Dann schneidet man den Spek in kleine Würfel mit Mehl und gehaktem Thimian. Das wird alles an das Fleisch gethan und mit Salz und Zwiebeln gar gekocht.

9.

Gekocht Kalbfleisch mit Kohlrabi.

Das Kalbfleisch wird in Stüke gehauen und dann mit Butter, Salz, weissen Mehl, Muscatblumen, einem Bündgen Thimian und Lorbeerblättern gar gekocht. Der Kohlrabi wird dann ordentlich geschnitten, abgekocht und auf das Fleisch gethan.

Anmerk. Auf dieselbige Art kochet man Kalbfleisch mit Sellerie, Zukerwurzeln, gefüllten Salat und Portulak.

10.

Fricaseen vom Kalbfleische.

Das Kalbfleisch wird in kleine Stüke geschnitten, abgewaschen, mit Butter einpassiret, mit Mehl bestreut und mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern und Thimian gar gekocht. Darauf wird es mit dem Gelben von 2 Eiern, Weineßig, Wein und gehakter Petersilge garnirt und angerichtet.

11.
Kalbfleisch mit Cappern.

Wenn das Kalbfleisch rein gewaschen und in Stü-
ke gehauen ist; so mache man gebrantes braunes Mehl, und lasse es darinn mit Lorbeerblättern, Salz, Zwiebeln und Cappern durchkochen, daß es gar wird.

12.
Hachee von Kalbsbraten.

Man nimmt gebraten Kalbfleisch und hakt es ganz fein, dann thut man es in eine Casserolle mit Butter, Citronen, Wein, Corinthen und geriebenem Weißbrodt und läßt es damit gar kochen.

13.
Hachee von Kälbergelünge.

Das Gelünge wird im Wasser gar gekocht, darauf fein gehakt, und im gebranten braunen Mehle mit Weinessig, Citronen, gehakten Zwiebeln, Salz und Corinthen wieder gar gekocht.

14.
Ragout von gebratenem Kalbfleisch.

Man schneidet den Braten in Scheiben und kocht sie mit Bouillon, geriebenem Weißbrodt, Citronen, Muscatblumen, Zwiebeln und Lorbeerblättern gar.

15.
Braun Ragout von Kalbsbraten.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, und dann mit braunem Mehl, oder mit Coullige,

Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblättern und Salz gar gekocht.

16.

Gemachte Morgeln von Kälbergelünge.

Wenn das Gelünge gar gekocht ist; so hake man es mit Morgeln, Zwiebeln, Gewürze, Salz, Butter, geriebenem Weißbrodt und 6 Eiern fein und mache es zur Farce. Darauf wird ein Teich von Eierdottern ausgerührt, und in 3 Fingerbreite vierekigte Scheiben geschnitten. Darauf rolle man die Scheiben auf einem Stoke auf, so dike wie ein Pfeifenstiehl, mache die Farce mit Eiern in der Facon einer Morgel über den Teig, bestreue es mit Weißbrodt und gehakten Morgeln, bake es in heisser Butter und richte es auf einer Serviette an.

17.

Fricaseen von Kalbskaldaunen.

Wenn die Kaldaunen recht rein gemacht und abgewaschen sind; so werden sie abgekocht, darauf einpassirt, mit Butter, Mehl, Salz, Gewürze und Bouillon gar gekocht, und dann mit dem Gelben von 2 Eiern, Wein, Weinessig und gehakter Petersilge legirt.

18.

Meritons vom Kalbfleische.

Man nimt magere Stüke Kalbfleisch, wie eine Hand breit, und spiket sie. Darauf wird eine Casserolle von mittler Grösse, rund umher mit

Spek belegt, auf dieses legt man das Fleisch, so, daß das Gespikte auf den Spek zu liegen kommt, und bestreicht das Fleisch rund herum mit einer Farce. Man macht nun ein gutes Ragout von Kälberbrissel, Ohren, Morgeln und Trüffeln, dieses wird auf das Fleisch in die Casserolle gethan; mit einer Farce oben zugemacht und 1½ Stunde im Bakofen gebaken. Wenn es nun gar ist; so kehrt man die Casserolle um, nimt den Spek ab und giebt eine gute Coulligesauce mit Citronensaft darunter oder darüber.

19.

Kalbskopf mit einer Sauce.

Der Kopf wird im Wasser und Salz gar gekocht. Darauf macht man die Sauce von braunem Mehl, Wein, Weinessig, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Zuker, Rosinen und Corinthen. Nun werden die Knochen vom Kopfe genommen, die Zunge rein gemacht und die Sauce darauf gegeben.

20.

Rolladen von Kalbfleisch.

Man nehme mager Kalbfleisch, schneide es in Scheiben und klopfe es dünne. Dann schmiere man eine Farce darüber, rolle es auf, umwikle es mit Bindfaden, lege es in eine Casserolle, und lasse es 2 Stunden kochen mit Salz, Bouillon, Butter und Gewürze, so, daß es sich anseze und braun werde. Nun nehme man es aus der Casserolle, mache den Bindfaden ab, giesse das Fett ab, thue eine

halbe Hand voll Mehl in die Casserolle, gebe Bouillon oder Wasser darauf, lege die Rolladen darein, koche sie mit Citronen durch, und richte sie alsdann an.

21.

Kalbfleisch in eigener Sauce.

Die Kalbsbrust wird in Stüke gehauen, reine gewaschen und mit Wasser, Salz, Butter, einem Bündgen Thimian, Muscatblumen und geriebenem Weißbrodt gar gekocht.

22.

Gefüllte Kälberbrust.

Man nimt eine grosse Kälberbrust, schneidet das Fleisch von den Ribben los, und macht dann eine Farce von Kalbsbraten, Butter, Gewürze, Zwiebeln, 4 Eiern, Corinthen geriebenem Weißbrodt und Salz. Dieses macht man alles durch, füllt es in die Kalbsbrust, macht das Loch wieder zu, blanchirt es ab, spikt es, sezt es dann a la Braise und richtet es endlich mit einer Coulligesauce und Citronen an.

23.

Eine andere Art die Brust zu füllen.

Man nehme eine ungekochte Brust, hake hiernächst Cappern, Nierentalg, Weißbrodt, Gewürze, Salz, 4 Eier und Zwiebeln kleine, fülle die Brust damit, spike sie, brate sie am Spiesse gar,

und gebe sie mit einer Sardellensauce zur Tafel. Siehe Saucen Reg. 33.

24.

Farcirte Kalbscotelettes.

Die Cotelettes werden erst zurechte geschnitten und geklopft. Darauf beschmiert man sie mit einer Farce, bestreicht sie mit Eiern, daß es feste wird und macht sie mit einem Messer bunt. Nun nimt man eine Casserolle, belegt sie mit Spek, legt die Cotelettes darein, thut noch Lorbeerblätter, Zwiebeln, Salz und ein wenig Wein daran, und giebt der Casserolle unten und oben Feuer. So muß es langsam braisen, daß die Cotelettes gelbbraun werden, und dann richtet man sie mit einer Coulligesauce an.

25.

Cotelettes ausgebaken.

Wenn die Cotelettes geklopfet sind; so bestreue man sie mit Mehl, brate sie in brauner Butter braune, und koche sie mit Bouillon, Salz, Gewürze, Zwiebeln und Citronen gar. Dann nehme man sie aus der Sauce, kehre sie in Eiern um, bestreue sie dike mit Weißbrodt, und bake sie in Butter aus. Darauf gieße man die Sauce, worinnen die Cotelettes gar gekocht wurden, durch ein Sieb, und lege die Cotelettes oben darein.

26.

Cotelettes auf dem Roste gebraten.

Wenn sie zurechte geschnitten und geklopft sind; so kehre man sie in Butter um, bestreue

sie

sie mit Weißbrodt, Salz und gehakter Petersilge, und lasse sie auf dem Roste über Kohlen gar braten. Man kann sie zum Gemüße aber auch mit einer Sauce geben.

27.

Grillade von Kalbfleisch.

Man kocht eine Brust mit Wasser, Zwiebeln und Salz gar, alsdann kehrt man sie in Butter und Eiern um, bestreut sie mit Weißbrodt und läßt sie auf dem Roste braun braten. Man giebt eine Cappersauce darunter.

28.

Kalbfleisch mit Petersilgenwurzeln und Rosinen.

Die Kalbsbrust wird in Stüke gehauen, rein abgewaschen, blanchirt und dann auf das Feuer gesezt mit Salz, Lorbeerblättern, einem Bündchen Thiman, Butter, Petersilgenwurzeln und Rosinen. Wenn es bald gar ist; so thut man ein wenig fein Mehl daran, läßt es damit durchkochen und richtet es an.

29.

Farcirten Kalbskopf.

Wenn der Kopf im Wasser und Salze gar gekocht ist; so muß das Fleisch von den Knochen gemacht werden. Der Knoche über der Gehirnschale wird dann weggebrochen, daß das Gehirn los ist. Nun macht man das Fleisch zur Farce mit

Zwiebeln, Thimian, Butter, 4 Eiern, Salz, Gewürze, und geriebenem Weißbrodt, macht die Knochen mit der Farce wieder an den Kopf, damit er die Facon wieder erhält, macht es mit einem Messer bunt und läßt es im Bakofen braun baken. Es wird mit einer Coullige oder mit einer braunen Weinsauce angerichtet.

30.
Kalbskopf mit einer Spekſauce.

Der Kopf wird mit Wasser und Salz gar gekocht. Darauf schneidet man den Spek in Würfel und läßt ihn gelbe braten mit einem Löffelvoll Mehl, Citronen, Bouillon, Gewürze, Zwiebeln und Salz. Nun wird dem Kopfe die Gehirnschale abgenommen, die Zunge rein gemacht und darauf gelegt.

31.
Kalbfleisch mit Krebsen.

Die Kalbsbrust wird rein gemacht und mit Wasser, Salz, Gewürze, einem Bündgen Thimian und Citronen gekocht. Nun werden die Krebse im Wasser und Salz abgekocht, und die Schalen von den Schwänzen abgemacht. Die Scheren läßt man sizen. Die abgefallenen Schalen werden in Butter gestossen, und in einer Casserolle roth gebraten. Darauf gießt man Wasser daran, nimt die Butter davon, schwizt sie mit einem Löffel voll Mehl durch, und thut es, mit den ausgeschälten Krebsen, an das Kalbfleisch. Man läßt es so durchkochen, legirt es mit Citronensaft und dem Gelben von 2 Eiern und richtet es an.

32.

Poupetons von Kalbsfüßen.

Die Füße werden gar gekocht im Wasser und Salz. Dann schwizt man Butter mit einem Löffel voll Mehl, darein thut man die Füße mit Milch und läßt sie durchkochen. Man nimt darauf eine Farce von Kalbsbraten, legt sie um die Schüssel, wie einen Rand, thut die Kalbsfüße mit der Sauce darein, bestreut es mit Weißbrodt und läßt es im Bakofen braun baken.

33.

Pudding von Kalbsfüßen.

Wenn die Füße mit Wasser und Salz gar gekocht sind; so macht man die Knochen alle heraus und schneidet das Fleisch in kleine Stükgen. Man weicht darauf für 2 mgr. Weißbrodt in Milch ein und rührt ein halb Pfund Butter, mit 8 ganzen Eiern, Zuker und Muscatblumen zum Schaum. Darauf wird das Weißbrodt ausgerungen, mit dem geschnittenem Fleisch und grossen Rosinen durch die Butter gerührt, alles in eine mit Butter beschmierte Serviette gethan, gut zugebunden, und 2 Stunden mit Wasser oder Bouillon gekocht. Dazu wird eine Sauce abgerührt von einem Löffel voll Butter, ein wenig Mehl, dem Gelben von 3 Eiern, Bouillon und Muscatblumen. Der Pudding wird auf einer Schüssel angerichtet, und die Sauce darüber gegeben.

34.
Gebratene Kalbsleber.

Eine grosse Leber wird fein gespikt und am Spiese gar gebraten. Man macht darnach eine Sauce von Wein, Rosinen, Citronen, Zuker und Canel (Zimmet). Diese wird erst auf die Schüssel gegeben und die Leber darein gelegt.

35.
Eine englische Sülze von Kalbsfüßen.

Es werden 12 Füße, 6 Zungen und 12 Ohren mit Wasser, Salz und Lorbeerblättern gar gekocht und klein, wie zum Ragout, geschnitten. Darauf legt man eine Casserolle aus mit Citronen, 6 gekochten harten Eiern, Gewürze, Salz, Zwiebeln und rothen Rüben, oder es wird eine Forme mit gehakter Petersilge, gehaktem Eierdotter und rothen Rüben ganz bunt ausgelegt. Das Ragout, wenn es überschlagen ist, wird darauf in die breite Form oder Casserolle gethan, daß es darinnen kalt wird. Dann wird die Sülze, wenn die Form vorher warm gemacht ist, heraus genommen, angerichtet und mit Petersilge garnirt.

36.
Fricassee von Kalbsfüßen.

Die Füße werden gar gekocht, die großen Knochen heraus genommen, das Fleisch in kleine Stükgen zerschnitten, mit Butter einpassirt, und mit Mehl, Bouillon, Zwiebeln, Salz, Gewürze und gehakter Petersilge gar gekocht, und mit dem Gelben von 2 Eiern und Weinessig legirt.

Fünf-

Fünften Stüks vierte Abtheilung.

Vom Hammel- und Lammfleisch.

I.

Rollade vom Hammelfleisch.

Man nehme eine Keule, schneide das Fleisch davon in breite Stüke, klopfe es ganz dünne, und mache sodann eine Farce von gehaktem oder gebratenem Kalb- oder Hammelfleisch. Diese schmiert man dünne auf das Fleisch, rollt es dann auf, umwikelt es mit Bindfaden, sezt es in die Braise, und läßt es gar kochen, so daß es sich ansezt und braun wird. Man nimt es hierauf heraus, macht den Bindfaden ab, und legt es in eine andere Casserolle, das Fett, worinnen es gekocht, wird abgegossen und dann läßt man es mit einem Löffel voll Mehl und Bouillon wieder durchkochen. Die Sauce wird durch ein Sieb zu den Rolladen gethan, und dann läßt man sie endlich mit Citronen wieder durchkochen.

2.

Eine grillirte Hammelbrust.

Die Brust muß mit Wasser und Salz gar gekocht werden. Darauf schlägt man geschmolzene

Butter

Butter mit 2 Eiern durch, damit wird die Brust bestrichen, mit geriebenem Weißbrodt bestreuet und auf dem Roste gebraten. Man giebt eine braune Sauce mit Essig und Zwiebeln darunter.

3.

Hammelfleisch mit Sauerampfer.

Die Hammelbrust muß mit Salz, Butter, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Wasser gar gekocht werden, so, daß sie braun wird. Dann giebt man eine Sauce von Sauerampfer darunter. Siehe Saucen Reg. 24.

4.

Hammelkeulen mit Gurken a la Braise.

Wenn die Hammelkeule geklopfet ist; so wird sie a la Braise mit Spek, Salz, Gewürze, Zwiebeln und Wasser langsam gar gekocht, so, daß die Keule einkocht und braun wird. Man nimt nun die Keule heraus, gießt das Fett ab, giebt eine Hand voll Mehl und Wasser oder Bouillon darein, diese Sauce läßt man durch ein Sieb laufen, legt die Keule darein und richtet sie mit Citronensaft an, und giebt frische oder eingemachte Gurken dabei.

5.

Hammelkeule a la Daube.

Man nimt eine grosse Hammelkeule, klopft sie recht gut, wäscht und blanchirt sie wohl und läßt sie mit Wasser, Salz, Weinessig, Citronen, Zwiebeln,

beln, Lorbeerblättern und Rosmarie gar kochen. Sie wird in der Sauce verwahrt und kalt gegessen.

6.

Carre vom Hammelfleisch.

Das Fleisch wird von dem Vorderviertel an den Rüken, wie die Carbonaden, gehauen, dann platt geklopfet, die Haut abgeschnitten, das magere Fleisch gespikt und a la Braise gesezt. Es wird mit einer braunen Sauce mit Endivien oder Gurken zur Tafel gegeben.

7.

Hammelfleisch mit Kümmel.

Man haket das Hammelfleisch in Stüke und kocht es mit braungebratenem Mehle, Zwiebeln, kleingestossenem Kümmel, Weinessig, Lorbeerblättern und Salz gar.

8.

Farcirte Hammel- oder Lammsbrüste.

Die Brüste werden erst gar gekocht, darauf macht man eine Farce von gekochtem Fleische darüber, schmiert es mit Eiern glat, macht es mit einem Messer bunt, läßt es im Bakofen mit Butter braune baken, und richtet es mit einer Kirsch-Sauce an. Siehe Saucen Reg. 21.

9.

Marginirte Lämmerfüße.

Die Lämmerfüße werden mit halb Essig und Wasser, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und

Salz gar gekocht, darauf werden sie heraus gezogen, in Eiern umgewendet, mit Weißbrodt bestreuet, aus heisser Butter mit grüner Petersilge gebaken und garnirt.

10.

Lämmerzungen oder Hammelschwänze zu Ragout.

Diese werden mit brauner Coulligesauce mit Citronensaft legirt und zurechte gemacht wie ein ordinair Ragout. So auch zu Poupetons werden die Rände von Farce gemacht und alsdann gebaken.

11.

Ein Ballon von Hammelfleische.

Man nimt einen Hammelbraten, lößt die Knochen aus und schneidet das Fleisch so von der Haut, daß es eines kleinen Fingers dike noch auf derselben sizen bleibt. Von dem ausgeschnittenen Fleische macht man eine gute Farce, füllt sie wieder in die Hammelkeule, nähet sie zu, und giebt ihr die ordentliche Form einer Keule. Darauf legt man in eine Casserolle Spekscheiben, Hammeltalg, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gelbe Wurzeln, Petersilgenwurzeln und Sellerie, über dieses legt man die gefüllte Hammelkeule, ein Stük Butter, etwas Salz und gießt Wein, ein wenig Weinessig und etwas Wasser darauf. Man sezt es so auf das Feuer, läßt es ko-

chen

chen bis es zur Bräse kömmt und eine braune Couleur bekömmt. Nun wird die Keule heraus genommen und das Fett abgegossen. Auf die braune Sauce thut man nun etwas Mehl, rührt es durch, gießt so viel Bouillon dazu, als man Sauce nöthig hat, läßt es in der Casserolle durchkochen und giebt es durch ein Sieb. Endlich wird der Faden aus der Keule gezogen, sie selbst auf die Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegeben. Das kann man auch von Lammkeulen ebengleich thun.

Amerk. Zu der Sauce kann man auch noch Citronen, ein Stükgen Schinken, Morgeln, Trüffeln, Cappern, Sardellen, auch Kastanien gebrauchen.

Sechstes Stük.

Von allerlei Wild zu kochen.

1.

Hirschzimmer zu kochen mit der Kruste.

Man hauet das Hinterzimmer, so weit als das Schloß geht, ab wäscht es reine, legt es in eine Serviette mit breiten Spekscheiben, bindet es feste zu und kocht es mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarien, Nelken und Pfeffer gar. Dann wird es panirt mit geriebenem Zuker, Canel und geriebenem Rokenbrodt. Es wird nehmlich aus der Serviette auf eine Schüssel gelegt, mit Eiern überstrichen, mit dem geriebenem Zuker, Canel und Brodt Fingerdike überlegt und im Ofen braun gebaken. Man giebt eine Kirschsauce darunter von Wein, Zuker und Canel. Siehe Saucen Reg. 21.

2.

Schweinezimmer mit der Kruste.

Dies geschicht ganz nach der Zubereitungsart des Hirschzimmers. Auch mit Kirschsauce.

3.

Frisch Wildpret mit Wacholderbeeren.

Die Brust oder das Blat von dem Wild wird in Stüke gehauen, reins gewaschen und gar gekocht mit Wasser, Essig, Salz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, gestossenen Wacholderbeeren, braunem Mehl, Citronen, ein wenig Zuker und Nelken, daß die Sauce rund wird.

4.

Frisch Wildpret a la Braise.

Es wird eine Keule mit grobem Spek, Salz, Nelken und Pfeffer durchgezogen, dann in eine Casserolle mit Spek, Butter, Bouillon, Essig, Salz, Zwiebeln und Gewürze gelegt, das läßt man mit der Keule kurz und langsam einkochen. Wenn die eine Seite braun ist; so wird es umgekehrt, daß die andere auch braun werde. Man gießt nun das Fett ab, thut eine Hand voll Mehl und Bouillon darzu, läßt es wieder durchkochen und giebt es durch ein Sieb über die Keule.

5.

Gespikte Fricandaux von Hirschfleisch.

Man schneidet aus der Hirschkeule Stüke, wie eine Hand breit und lang, klopfet sie und spikt sie fein. Darauf werden sie in Mehl umgewendet, in brauner Butter braun gebraten und in Bouillon mit Salz, Citronen, Zwiebeln und Gewürze vollends gar gekocht.

6.

Ragout von Hirschohren, Zungen und Maul.

Hier kochet man erstlich alles gar, dann werden die Häute und die Haare davon gemacht, kleine geschnitten und zu einem braunen Ragout mit Essig, Rosinen, Corinthen, Citronen, Zuker und braunem Mehl weiter bereitet.

7.

Wild Schweinefleisch mit Johannisbeerensauce.

Das Fleisch nimt man von der Brust, schneidet es in Stüke und kocht es gar mit Wasser. Die Sauce kocht man von Essig, Zwiebeln, Zuker, braunem Mehl, Johannisbeersaft, Salz und Lorbeerblättern, so, daß es rund wird.

8.

Wilde Schweinekeulen mit brauner Sauce.

Die Keule bleibt ganz und wird gar gekocht mit Wasser, Essig, Salz, Citronen, Zwiebeln, Wacholderbeeren, braunem Mehl, Zuker und Nelken. Die Sauce läßt man rund kochen und richtet es an.

9.

Wilden Schweinekopf zu kochen.

Wenn der Kopf ganz schwarz und glat gebrannt ist; so löset man das Maul von den Knochen, schneidet die Zunge heraus und kocht ihn gar mit Wasser, Essig, Wein, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, viel Salz und Gewürze. Er wird kalt zur Tafel gegeben

gegeben und kann lange verwahret werden, wenn er allemal wieder in die Sauce gelegt wird.

10.

Wild Schweinefleisch zu räuchern.

Man nehme das Schwein und brenne es auf dem Feuer recht schwarz. Darauf wird es zu Schinken und andern Räucherstüken geschnitten, mit Salz und Salpeter eingesalzen, 10 Tage darinnen gelassen, dann in Rauch gehängt und wie ander Fleisch, halb Wind und halb Rauch, geräuchert.

11.

Gemarterten Hasen.

Wenn der Hase abgestreift und die Häute rein abgeschnitten sind; so wird das Fleisch von den Knochen abgelößt und gehakt mit recht gutem Spek, Zwiebeln, Gewürze, Salz, gehakten Cappern, Citronenschalen, ein wenig geriebenem Weißbrodt und dem Gelben von 2 Eiern, das wird hierauf wieder auf den Hasen gelegt in seiner Facon, und im Bakofen gar gebaken. Man giebt Spek darunter und dekt es oben mit Pappier zu. Wenn nun der Hase gar ist; so giebt man eine gute Cappersauce darüber.

12.

Farcirten Hasen.

Man nimt einen gebratenen Hasen, schneidet das Fleisch davon und hakt es zur Farce mit 4 gerührten Eiern, 2 rohen Eiern, mit Butter, geriebener

Semmel, Gewürze und Salz. Wenn es gut durchgehakt ist; so wird es wieder auf das Gerippe gemacht, mit Eiern beschmiert, mit dem Messer bunt gemacht, und im Bakofen gar gebaken. Beim Anrichten wird eine Kirschsauce darüber gegossen. Siehe Saucen Reg. 21.

13.

Rollade von Hasen.

Das Fleisch muß in länglichen Stüken von dem Hasen abgeschnitten und geklopfet werden. Darauf wird es dünne mit Farce beschmiert, aufgerollt, mit Bindfaden bewikelt, a la Braise gar gekocht und mit einer braunen Sauce und Citronen angerichtet.

14.

Sülze von Hasen.

Man schneidet die Haut ab, löset das Fleisch von den Knochen ab und hakt es fein mit Gewürze, Salz und Zwiebeln. Nun wird ein Pfund von gutem weissen Spek in Würfel geschnitten, diese werden mit dem gehakten Fleische gut durchgemengt und in einen runden Ball gedrükt. Darauf nimt man eine kleine Casserolle, belegt sie rund herum mit Spek, drükt das gehakte Fleisch feste darauf, legt es oben wieder mit Spek zu und sezt es so in Bakofen. Hat es 2 Stunden gebräiset; so muß es alsdann in der Casserolle kalt werden. Den Spek und das Fett scheidet man hierauf ab, und ver-

wah-

wahret es wie andere Sülze im Essig. Will man es zur Tafel geben; so wird es in Scheiben geschnitten.

15.
Ein Kuchen von Hasen.

Erst wird das Fleisch vom Hasen geschnitten und gehakt. Darauf wird ein halb Pfund Butter zum Schaum gerührt mit 6 Eierdottern. Darein thut man das gehakte Fleisch und eingeweicht Brodt, nachdem es aus der Milch ausgedrükt ist. Das Weisse von den Eiern wird zum Schnee geschlagen und auch darzu gerührt mit Citronschalen, Gewürze, Zwiebeln und ein wenig Salz. Ist es nun alles gut durchgerührt; so wird es in einer Form gebaken und dann mit einer Coulligesauce und Citronensaft angerichtet. Man kann den Kuchen auch mit Wein, Citronen, Canel und Zuker begiessen, oder mit rother Weinsauce geben.

16.
Hasenpfeffer.

Der Hase wird in Stüke gehakt, die Häute werden davon geschnitten, und dann gekocht mit braunem Mehl, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Essig, Salz und ein wenig Zuker. Das läßt man einkochen, daß die Sauce rund wird und richtet es alsdann an.

17.
Ein andrer Kuchen von Hasen.

Man nimt Hasenfleisch, Hammelfleisch, ein Stük Kalbfleisch, ein halb Pfund Schinken, ein halb

halb Pfund Spek, Zwiebeln, Gewürze, Salz und einen Orth Wein. Das alles legt man in eine Casserolle und läßt es gar und ganz troken einkochen. Darauf wird es mit Fett ganz fein gehakt, wieder warm gemacht, in die Facon eines Hasens oder eines Schinkens gebracht, a la Daube garnirt und kalt zur Tafel gegeben.

Anmerk. Von Kaninchen können eben die Schüsseln, wie von Hasen bereitet werden.

18.

Eine Hirschkeule a la Daube mit brauner Gallert.

Dieses Gerichte wird gerade so bereitet, wie Rindfleisch a la Daube mit brauner Gallert. Wo es unter Reg. 23. zu ersehen.

Siebentes Stük.
Von allerley Federwild zu kochen.

1.
Krammetsvögel mit Wacholderbeersauce.

Wenn die Vögel rein gemacht und ausgenommen sind; so werden die Lebern mit Butter, einem Ei, Weißbrodt, Salz und Gewürze gehakt und wieder in die Vögel gefüllt, die darauf mit braunem Mehl, Citronensaft, Salz, gestossenen Wacholderbeeren und Zwiebeln gar gekocht werden.

2.
Farcirte Krammetsvögel.

Wenn sie gereiniget und eingebogen sind; so werden sie gar gebraten. Man schneidet darauf das Fleisch von den Brüsten, hakt es zur Farce, legt sie über die Vögel und läßt es a la Braise gar baken. Sie werden zulezt mit einer Coullige- oder Weinsauce angerichtet. Siehe Einleitung Reg. 11.

3.
Krammetsvögel mit Corinthensauce.

Die Vögel werden gereiniget und dann kurz eingekocht mit braunem Mehl, Lorbeerblättern, Co-

rinthen, Zuker, Citronen, Zwiebeln, Gewürze, Weinessig und Salz.

Anmerk. Andere Arten von Vögeln werden eben so gekocht: als Meisen, Buchfinken, Lerchen, Wachteln, Feldhüner, Schneppen, Becassinen, Tüten, Haselhüner, Trappen, Kraniche, Fasane und Berghüner.

4.

Eine Bauchstange von gebratenen Feldhünern, Tüten, Berghünern oder Fasanen.

Wenn die Hüner gebraten sind; so wird das Fleisch von den Brüsten geschnitten und fein gehakt Die Knochen werden alsdann im Mörser kleine gestossen, mit Coullige und Jus durchgekocht, durch ein Haartuch getrieben und auf eine Schüssel gethan, um die vorher ein Rand gemacht, und die mit Butter inwendig beschmiert wurde. Darauf thut man dann auch das gehakte Fleisch und Pistacien, mit Gewürze, Salz und Citronensaft, bestreut es mit geriebenem Weißbrodt, läßt es auf der Schüssel gar baken und giebt beim Anrichten eine Sauce darüber von Wein, Jus, Citronensaft und Zuker. Mit den Köpfen und Füßen wird die Schüssel garnirt.

5.

Lerchen oder andere Vögel zu marginiren.

Wenn die Vögel reine sind; so schwizt man sie ein wenig in Butter, legt sie eine Nacht in Essig, Salz, Zwiebeln und Gewürze, kehrt sie dann in Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel, und läßt sie endlich in Butter ausbaken.

6.

6.

Eine wilde Gans mit Sauce.

Wenn die Gans rein ist; so muß sie a la Braise gekocht, und dann mit einer guten Coulligesauce und Citronen angerichtet werden.

7.

Farcirte wilde Gans.

Die Gans wird erst gebraten, dann schneidet man das Fleisch von der Brust, hakt es ganz fein mit Cappern, Butter, Nierentalg, 4 Eiern, Semmel, Gewürze, Salz und Zwiebeln, macht es wieder auf die Gans, läßt es im Bakofen gar baken und richtet es mit einer Coulligesauce an.

8.

Gänsepfeffer von wilden Gänsen.

Dieser wird auf dieselbe Art bereitet, wie von zahmen Gänsen. Eben so auch die Grilladen.

9.

Wilde Enten zu bereiten.

Auch diese werden gerade wie die zahmen gekocht und zurechte gemacht. Man kann sie auch farciren und mit einer Kirschensauce geben.

10.

Wie man kleine Vögel einmachen und verwahren kann; als Krammetsvögel, Wasserschneppen, Tüten, Lerchen, Meisen und auch Feldhüner und Schneppen.

Die Vögel werden ausgenommen, inwendig mit ge-

gehaktem Spek, Salz, Wacholderbeeren und Pfeffer gefüllt und am Spiesse halb gar gebraten. Wenn sie kalt sind; so thut man sie in einen Topf, bestreut sie mit ein wenig Salz und Pfeffer, gießt sie mit geschmolzener Butter zu und bedekt sie. Wenn sie sollen gebraucht werden; so muß man sie abwaschen, mit frischer Butter begiessen und am Spiesse wieder braten, oder mit Sauce kochen lassen.

11.

Vögel auf andere Art zu verwahren.

Die Vögel müssen ausgenommen eingemacht, und in brauner Butter gebraten werden. Darauf läßt man Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfeffer in Essig aufkochen, und wenn es wieder kalt ist; so wird es über die Vögel in einen Topf gegossen. Das gießt man wieder zu mit Talg und verwahrt es. Vor dem Gebrauch müssen sie im warmen Wasser abgewaschen werden.

12.

Aspicen von Feldhünern und Fasanen.

Sie werden gerade so, wie die jungen Hüner und Capaunen, zugerichtet. Die Vorschrift findet man in dem Artikel von jungen Hünern und Capaunen Reg. 19.

Achtes Stük.

Von jungen Hünern und Capaunen.

1.

Junge Hüner mit einer englischen Sauce.

Die Hüner müssen Abends vorher abgeschlachtet, gepflükt, rein gemacht, und dann zu seiner Zeit am Spiesse gebraten werden. Dazu rührt man eine Sauce ab, von Butter, ein wenig Mehl, 3 Eierdottern, Muscatblumen, Citronen, Wein, Bouillon, Zwiebeln und Lorbeerblättern. Diese Sauce wird auf eine Schüssel gegeben und die Hüner oder Capaunen werden darauf angerichtet. Hiernächst werden 4 hartgekochte Eierdotter gehakt, gewürfeltes Weißbrodt in Butter gelbbraun gebaken, Citronenschale in Würfel geschnitten, und damit wird die Schüssel wechselsweise garnirt.

2.

Junge Hüner mit Klümpgen oder Nudeln.

Wenn die Hüner rein gemacht und blanchirt sind; so werden sie mit Butter und Mehl einpassirt, und mit Bouillon, Salz, einem Bündgen Thimian und Lorbeerblättern gar gekocht. Darauf nimt man einen Löffel voll Butter, rührt sie mit 2 Eiern zu Schaum,

Schaum, thut gerieben Weißbrodt, Muscatblumen und ein wenig Rohm darzu, rührt es wohl durch, sticht es mit einem Löffel als kleine Klümpsgen aus, läßt es eine Viertelstunde kochen und richtet es an.

3.
Junge Hüner mit Portulak, Salat oder Majoran.

Die jungen Hüner werden des Abends vorher abgeschlachtet, rein gemacht, blanchirt und eingebogen. Darauf werden sie einpassirt und mit Butter, Mehl, Gewürze, Salz und Majoran, oder mit abgekochten Salat oder Portulak kurz und weiß abgekocht.

4.
Farcirte junge Hüner.

Die Hüner werden erst gebraten. Man nimt darauf das Fleisch von der Brust, und wenn es mit 4 gerührten und 2 rohen Eiern, Butter, geriebenem Weißbrodt, Salz und Gewürze klein gehakt ist; so wird es als Farce wieder auf die Hüner gemacht. Diese nun sezt man a la Braise, giebt unten und oben Feuer, daß sie gar baken und giebt sie mit Coullige= oder Kirschensauce zur Tafel. Siehe Einleitung Reg. 11. und Saucen Reg. 21.

5.
Junge Hüner a la Basilicum.

Wenn die Hüner rein gemacht sind; so werden sie mit Butter einpaßirt und gar gekocht mit gehak-

tem

tem Basilicum, Gewürze, Bouillon und Salz. Darauf nimt man sie aus der Sauce, schlägt 4 gehakte Eier, mit gehaktem Basilicum klein, kehrt die Hüner in den Eiern um, bestreuet sie stark mit geriebenem Weißbrodt, und läßt sie in heisser Butter ausbaken. Die Sauce, worin sie gekocht wurden, giebt man nun in eine Schüssel und richtet die Hüner darauf an.

6.

Gefüllte Hüner.

Wenn die Hüner recht rein sind; so werden die Knochen herausgenommen. Man macht darauf eine Farce von Hünerlebern, etwas Hünerfleisch, Butter, Gewürze, gehakter Petersilge, Zwiebeln, 3 ganzen Eiern und Weißbrodt, macht die Rüken der Hüner auf, füllt sie mit der Farce aus, nähet sie wieder zu und läßt sie a la Braise gar kochen. Sie werden zulezt mit einer Coulligesauce und Citronen angerichtet.

7.

Junge Hüner mit Petersilgenwurzeln und Rosinen.

Wenn die Hüner rein gemacht und blanchirt sind; so werden sie mit Butter, Salz, einem Bündgen Thimian, Lorbeerblättern, Muscatblumen, Petersilgenwurzeln und grossen Rosinen gar gekocht. In die Sauce thut man ein wenig Mehl, daß sie rund werde. Alte Hüner oder Capaunen werden auf dieselbige Art zubereitet.

8.

Capaunen mit einer Sardellensauce.

Die Capaunen werden reine gemacht, mit Spek und Papier bewikelt und am Spieß 1½ Stunde weiß gebraten. Man grätet alsdann die Sardellen ab, hakt sie ganz fein und thut sie zu der Sauce mit einem Löffel voll Butter, Mehl, mit dem Gelben von 3 Eiern, mit Wein, Citronen, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Bouillon. Man rührt diese Sauce ab und thut sie unter die Capaunen.

9.

Junge Hüner mit Zukerwurzeln.

Die jungen Hüner werden auf eben die Art, wie mit Petersilgenwurzeln gekocht. Die Zukerwurzeln dürfen nicht lange kochen. Einige werden aus der Klare mit Butter gebaken, womit man die Schüssel garnirt.

10.

Capaune oder Hüner mit Sauce von Austern.

Die Capaune oder Hüner werden am Spieß gebraten. Die Sauce macht man von Butter, Mehl, 3 Eierdotter, von Coullige oder Jus und Citronen. Dann nimt man 40 bis 50 Austern, macht sie rein, thut sie an die Sauce, rührt sie ab und giebt sie unter die Capaune oder Hüner.

11.

Junge Hüner oder Capaune mit Sellerie oder Kohlrabi.

Sie werden gerade so gekocht, wie mit Petersilgenwurzeln. Aber es kommen keine Rosinen daran.

12.

Grillade von Hünern oder Capaunen.

Man nimt gebratene Hüner oder Capaune, schneidet sie in Stüke, wendet diese in Butter um, bestreuet sie mit Weißbrodt und brät sie auf dem Roste. Darauf macht man eine Sauce von Zwiebeln, Coullige und Citronen und richtet die Grilladen darauf an.

13.

Fricassee von Hünern.

Wenn die Hüner rein sind; so werden sie kleine geschnitten. Man läßt sie die Nacht im Wasser liegen, daß sie weiß werden. Sie werden darauf mit Butter einpassirt und mit Mehl, einem Bündgen Thimian, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und Bouillon gar gekocht. Dieses legirt man endlich mit 2 Eierdottern, Weinessig, gehakter Petersilge und Wein.

14.

Capaune oder Hüner a la Daube.

Die Capaune oder Hüner müssen vorher recht gut gereiniget und blanchirt werden, hernach werden sie mit Wasser, Wein, Gewürze, Salz, Weinessig,

Zwiebeln, Lorbeerblättern und Thimian gekocht. Sie werden hierauf kalt auf einer Serviette angerichtet und mit Citronenscheiben garnirt. Dabey wird eine Sauce gegeben von gehakter Petersilge, Senf, Zuker, Baumöhl, ein wenig Weinessig und hartgekochten kleingeriebenen Eiern. Diese Sauce muß gut durchgerührt werden, daß sie dike wird.

15.

Hüner in sauerm Gelee.

Die Hüner werden a la Daube gekocht, sind sie kalt; so legt man sie in eine Forme, gießt die Brust unten mit Gelee zu und läßt es kalt werden. Den andern Tag wird die Form warm gemacht, und die Hüner werden umgekehrt auf die Schüssel gelegt.

16.

Rollade von jungen Hünern.

Wenn die Hüner rein sind; so schneidet man die Knochen heraus, macht eine gute Farce, beschmiert die Hüner damit, rollt sie auf, bewikelt sie mit Bindfaden und läßt sie a la Braise eine Stunde langsam kochen. Darauf nimt man den Bindfaden ab und richtet sie mit einer Coulligesauce und Citronensaft an. Siehe Einleitung Reg. 11.

17.

Hachee von Hünern und Capaunen.

Die Brüste von Hünern oder Capaunen, die vorher gebraten sind, werden abgeschnitten, fein gehakt und dann mit Wein, Butter, Corinthen, Muscatblumen

blumen, Zuker, Citronensaft, Bouillon und Salz gekocht.

18.

Capaun oder junge Hüner mit Citronen und Weißbrodt.

Die Hüner oder Capaune werden erstlich reine gemacht und blanchirt, dann in einem guten Geschirre mit Butter, Bouillon, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und geriebenem Weißbrodt kurz eingekocht und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet.

19.

Aspicen von jungen Hünern und Capaunen.

Die Hüner oder Capaunen werden gereiniget, in eine Bräse gesezt und darinnen gar gemacht. Ist das geschehen; so läßt man sie kalt werden und macht eine Consume nach Reg. 20. Vorbereitung. Darauf werden die Hüner oder Capaunen aus der Bräse genommen, in eine Form gelegt und die Consume darüber gegossen. Man läßt es eine Nacht stehen, und wenn es angerichtet werden soll; so hält man die Form in warm Wasser, und kehrt es auf eine Schüssel um. Nach der Jahreszeit, kann die Schüssel mit verschiedenen Blumen, mit Petersilge und mit Citronenscheiben garnirt werden.

Anmerk. Eben auf diese Art werden Puter, Tauben, Feldhüner und Fasanen bereitet.

20.

Junge Hüner mit Krebsen und Spargel.

Die Hüner werden abgethan, gereiniget, ausgenommen und tressirt. Sind sie in heissem Wasser

gebrant worden, so müssen sie blanchirt werden; sind sie aber troken gepflükt worden, so werden sie flammirt, mit einem reinen Tuche abgepuzt und vollends abgesucht. Nun legt man in eine Casserolle dünne Spekscheiben, etwas Butter, Lorbeerblätter, ein Büschgen von Petersilge, Thimian und Majoran, darauf die jungen Hüner, ein wenig Bouillon oder auch Wasser und Salz, sezt es auf Kohlfeuer und läßt es langsam kochen. Nun kocht man auch Krebse mit Salz und Kümmel ab, bricht die Schalen vom Schwanz und Rüken, und hakt die Spizen von den Scheren. Von den Schalen macht man Krebscoullige und davon eine Sauce. Ist diese fertig; so legt man die Krebse darein. Man kocht nun auch Spargel in Bündgen, legt rund um die Schüssel wechselsweise ein Bündgen Spargel und zwei Krebse, legt die Hüner aus der weissen Bräse in die Mitte darauf, und gießt die Sauce darüber. Nach Verhältniß der Schüssel, kann man mehr und weniger Hüner und Krebse dazu nehmen.

21.

Noch auf eine andere Art.

Hier werden die Schwänze von den Krebsen alleine aufbewahrt. Dem Spargel werden die Köpfe, so weit es weich ist, abgeschnitten und in der Länge eines Fingerglieds im Wasser und Salz gar gekocht. Ist die Krebssauce alsdann fertig, wie vorhin; so gießt man den Spargel auf ein Sieb, daß das wasser ablaufe, und thut ihn mit den Krebsschwänzen in die Sauce.

Dies

Dies kleine Ragout wird alsdann über die Hüner gegeben. Anstatt des Spargels kann man auch grüne Erbsen nehmen.

Anmerk. Auf dieselbe Art können junge Tauben, gefüllte Kälber- und Lämmerbrüste, gespikte und ungespikte Brüste gegeben werden. Gespikte Brüste werden auf das Gemüse gelegt. So kann man auch gespikte Fricandaux, farcirte Cotelettes, grillirte Lammbrust, gespikten Hecht und Karpen, und farcirte alte Hüner darauf geben.

Neuntes Stük.

Von Tauben.

1.

Gefüllte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht sind, so macht man eine Farce von der Leber, mit gehakter Petersilge, zwei ganzen Eiern, einem Löffelvoll Butter, geriebener Semmel, Salz und Muscatblumen. Damit werden die Tauben gefüllt, gar gekocht und mit Coulligesauce und Citronen angerichtet. Siehe Einleitung Reg. 11.

2.

Tauben mit Basilicum.

Die Tauben werden einpassirt und mit Butter, Mehl, gehaktem Basilicum, Zwiebeln und Salz, gar gekocht. Man nimt sie alsdann aus der Sauce, macht eine Klare von Mehl, Milch, 4 Eiern, Salz, gehaktem Basilicum, Muscatblumen und abgeklärter Butter, darinnen werden die Tauben umgekehrt und in heisser Butter ausgebaken. Die Sauce, worinnen sie gekocht sind, wird dazu gegeben, und so zur Tafel gebracht.

3.

Tauben mit einer Sauerampfersauce.

Die Tauben müssen erst einpassirt und mit Butter, Mehl, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und Wasser gar gekocht werden. Darauf schwitzt man zwei Hände voll Sauerampfer in Butter gar, legirt es mit dem Gelben von 2 Eiern und Weinessig, und thut es an die Tauben.

4.

Tauben mit brauner Sauce.

Die Tauben werden im Mehl umgewendet, in brauner Butter gar geschwizt und dann mit Jus, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Morgeln und Trüffeln gar gekocht.

5.

Grillade von Tauben.

Die Tauben werden im Rüken durchgeschnitten, auseinander gebogen und mit Salz, Butter, Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblättern gar gekocht. Darauf werden sie aus der Sauce genommen, in Butter umgewendet, mit Semmel bestreuet und auf dem Roste gebraten.

6.

Tresset von Tauben.

Es müssen die Tauben erst einpassirt und mit Butter, Mehl, Zwiebeln, Bouillon, Salz und Gewürze gar gekocht werden. Darauf macht man eine Farce von Kalbsbraten, und einen Pfannen-

kuchen, der in Figuren ausgeschnitten wird. Eine Casserolle beschmiert man mit Butter, und bestreut es mit geriebenem Weißbrodt. Darein legt man erst den Pfannenkuchen, und füllt die Rizen oder Figuren mit gehakter Petersilge und rothen Rüben aus. Die Tauben werden nun darein gelegt, der Boden unten und oben wird rund herum mit Farce zugeschmiert und im Bakofen braune gemacht. Endlich wendet man die Casserolle um und giebt die Sauce, worin die Tauben gekocht wurden, darbei auf die Tafel.

7.

Grillirte Tauben.

Die Tauben werden in der Marginade gar gekocht, darauf in brauner Butter geschwizt mit Weinessig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürze, Salz und Bouillon. Nun werden sie aus der Sauce genommen, in Eiern umgewendet, mit Farce überschmiert, mit Weißbrodt bestreut und in heisser Butter ausgebaken. Nun richtet man die Tauben an und garnirt sie mit Petersilge, die so in Butter ausgebaken ist, daß sie grün bleibt.

8.

Fricassee von Tauben.

Die Tauben müssen in Stüke geschnitten und rein gewaschen werden; darauf werden sie in Butter und Mehl einpassirt und im Wasser, mit Salz, Gewürze und Lorbeerblättern gar gekocht. Bei dem Anrichten wird die Sauce mit 2 Eierdottern, gehakter Petersilge und Weinessig legirt.

9.

Tauben mit Krebsen oder Spargel.

Hier werden die Tauben wie die jungen Hüner gekocht. Siehe Reg. 20. Junge Hüner.

10.

Aspicen von Tauben.

Die Tauben werden gerade so zugerichtet, wie junge Hüner und Capaune: In demselben Artikel ist das weitere Reg. 19. zu ersehen.

Zehntes Stük.

Von Gänsen.

1.

Gans a la Daube.

Die Gans wird reine gemacht, die Beine werden eingedrükt, sie wird abgewaschen, blanchirt und dann in eine Serviette gebunden, daß sie weiß bleibe. Nun wird sie gar gekocht mit Wasser, Wein, Citronen, Rosmarien, Salz, Lorbeerblättern und Gewürze. In der Sauce läßt man sie kalt werden, darauf wird sie auf einer Serviette angerichtet und mit Blumen garnirt.

2.

Gans mit Aepfeln.

Die Gans kann entweder am Spieß gebraten, oder a la Braise gesezt werden. Darauf macht man einen Aepfelbrei, giebt ihn auf eine Schüssel und richtet die Gans darauf an. Endlich wird sie mit ausgebakenen Aepfeln garnirt.

3.

Gans mit brauner Sauce.

Die Gans wird a la Braise gar gekocht. Man macht darauf eine Coulligesauce mit Citronen, Morgeln,

Morgeln und Trüffeln. Diese wird angerichtet und die Gans oben darein gelegt. Siehe Einleitung Reg. 11.

4.
Rollade von Gänsen.

Wenn die Knochen ausgelöset sind, dann wird das Fleisch mit Gewürze und Salz überstreut, aufgerollt und mit Bouillon, Gewürze und Zwiebeln gar gekocht. Es wird mit einer Coulligesauce, mit Citronen angerichtet, oder auch unter die Presse gelegt und dann kalt zur Tafel gegeben. Coulligesauce siehe Einleitung Reg. 11.

5.
Geräucherte Gänse.

Wenn die Gänse rein sind; so werden sie in der Mitte durchgehauen. Darauf werden sie 24 Stunden in Wasser gelegt, das läßt man dann wieder ablaufen, salzt sie ein, läßt sie 6 Tage im Salz stehen und hängt sie in Rauch. Sie können blos gegessen oder in braunen Kohl gestekt werden.

6.
Gänsepfeffer zu kochen.

Man nimt den Abfall von Gänsen, macht es recht rein und kocht es gar mit Essig, Zwiebeln, Salz, Zuker, Pfeffer, Nelken und braunem Mehl. Wenn es gar ist; so wird die Sauce beim Anrichten mit dem Gänseblute legirt, daß sie ein wenig rund werde.

Eilftes Stük
Von Enten und Kalkuten.

1.
Enten mit einer braunen Sauce.

Wenn sie rein gemacht sind; so werden sie a la Braise gar gekocht und mit einer Coulligesauce und Citronen aufgegeben. Siehe Einleitung Reg. 11.

2.
Gefüllte Enten.

Die Enten werden im Rüken aufgeschnitten, die Knochen heraus genommen, mit einer Farce gefüllt, wieder zugemacht, a la Braise gar gekocht und mit einen Coulligesauce und Citronen angerichtet.

3.
Enten mit einer Cappersauce.

Die Enten werden in brauner Butter braune gebraten, und dann mit braunem Mehl, Zwiebeln, Essig, Lorbeerblättern, Zuker und Cappern gar gekocht.

4.
Enten auf eine andere Art gefüllt.

Die Enten werden erstlich gar gebraten und auf der Brust ein wenig eingekerbt. Darauf nimt man grosse Morgeln, die vorher eingeweicht wurden, macht davon eine Farce und füllt sie damit. Endlich nimt man gehakte Zwiebeln, geschnittenen Schinken, Citronen, Pistacien und Coullige, läßt es mit einander durchkochen und richtet es zusammen an.

5.
Enten mit einer Sardellensauce.

Die Enten werden a la Braise gar gekocht. Die Sardellensauce macht man von gehakten Sardellen, Butter, Mehl, dem gelben von 3 Eiern, Jus, Wein und Citronen. Diese Sauce wird abgerührt, auf eine Schüssel gegeben und dann werden die Enten darauf angerichtet.

6.
Enten mit Sucade.

Die Enten werden gespikt mit Sucade und dann in brauner Sauce mit Wein, Zuker und Citronen gekocht.

7.
Enten mit braunen Rüben.

Die Enten werden erst gebraten, die Rüben werden Fingerdike in die Länge geschnitten, in brauner Butter, Zuker und Jus gar geschwizt, mit den Enten durchgekocht und angerichtet.

8.

Enten weiß mit Rüben.

Die Enten werden vorher mit Wasser oder Bouillon, Butter und Salz gar gekocht, die Rüben alsdann mit den Enten durchgestoft und angerichtet.

9.

Enten mit weißen- oder Savoienkohl.

Man kocht die Enten mit Wasser, Salz und Butter erst gar. Darauf wird der Kohl auch abgekocht. An die Enten thut man hiernächst weiß Mehl und Muscatblumen, läßt sie mit dem Kohl wieder durchkochen und richtet es an.

10.

Kalkuten a la Daube.

Wenn die Kalkute (wälscher Hahn) recht rein gemacht und blanchirt ist; so wird er mit grobgeschnittenem Spek durchgespikt. Darauf schneidet man Spek in Scheiben, legt sie mit Gewürze und Salz auf eine Serviette, legt auch den Kalkuten darauf, bindet es feste zu, und läßt es in halb Wasser und Wein, mit Salz, Gewürze und Zwiebeln gar kochen. Es wird dann auf einer Serviette angerichtet und kalt zur Tafel gegeben.

11.

Kalkuten mit Trüffelsauce.

Die Kalkuten müssen am Spieß gebraten werden, nachdem sie vorher mit Spek und Papier sind

bewunden worden. Beim Anrichten giebt man eine Sauce von Coullige, Trüffeln und Citronen darunter.

12.

Farcirte Kalkuten.

Man nimt einen gebratenen Kalkuten, schneidet ihm das Fleisch von der Brust, hakt es zur Farce, mit 4 Rühreiern und 2 rohen Eiern, geriebenem Weißbrodt, Sälz und Gewürze, füllt diese wieder auf die Brust, macht es mit einem Messer bunt, legt den Kalkuten in eine Casserolle mit Spek, Bouillon, Zwiebeln und Salz, dekt es zu, und giebt unten und oben Feuer, daß es gar wird. Endlich wird es mit einer Coulligesauce und Citronen angerichtet.

13.

Grillade von Kalkuten.

Man nehme die Keulen, wende sie in Butter um, bestreue sie mit geriebenem Weißbrodt und Salz, brate sie auf dem Roste braun und gebe eine braune Sauce mit Zwiebeln und Citronen darzu.

14.

Poupetons von Kalkuten.

Erst macht man ein Ragout vom gebratenen Kalkuten. Darauf macht man einen Rand von Farce um die Schüssel, thut das Ragout darein und läßt es im Bakofen gar und braune baken.

15.

Junge Kalkuten mit einer englischen Sauce.

Es werden 2 junge Kalkuten am Spieß gar gebraten. Darauf wird eine Sauce abgerührt von Butter, Mehl, 3 Eierdottern, Wein, Jus, Citronen und Zwiebeln. Diese wird auf die Schüssel gegeben und dann werden die Kalkuten darauf angerichtet. Endlich nimt man das Gelbe aus 6 hartgekochten Eiern, gewürfeltes Weißbrodt in Butter gebraten, Citronenscheiben in kleine Stükgen geschnitten, und garnirt die Schüssel wechselsweise damit.

16.

Gefüllte Kalkuten.

Wenn der Hahn rein ist; so rührt man einen Löffel voll Butter mit zwey Eiern zum Schaum, dann thut man geriebene Semmel, Corinthen, Citronenschalen, Muscatblumen und ein wenig Rohm dazu, rührt es alles durch einander, füllt damit dem Kalkuten den Kropf und das Inwendige aus, und läßt ihn am Spieße gar braten. Nun wird eine Sauce gemacht von Coullige mit Morgeln, Trüffeln, Fleischklümpgen, Magen, Lebern und Citronen, wie ein Ragout.

gout. Dies giebt man auf die Schüssel und richtet den Kalkuten darauf an.

17.

Kalkuten mit einer braunen Kastaniensauce.

Der Kalkute wird erst gebraten und dann mit der Kastaniensauce zur Tafel gegeben.

18.

Aspicen von Kalkuten.

Diese werden bereitet wie von Capaunen und jungen Hünern, davon die Vorschrift in der Abtheilung von jungen Hünern und Capaunen Regel 19. zu ersehen.

Zwölften Stüks erste Abtheilung.

Von groben Pasteten.

I.

Eine Pastete von Hasen.

Wenn der Hase abgestreift ist, und wenn die Häute abgeschnitten sind; so wird er in Stüke gehauen und gespikt mit Spek, Nelken, Pfeffer und Salz. Diese Stüke läßt man eine Nacht im Essig, Salz, Gewürze und Lorbeerblättern liegen. Darauf hakt man eine Farce von der Leber, etwas rohem Kalbfleisch, Zwiebeln, Spek, Salz, Gewürze, etwas Weißbrodt, Citronensaft und Citronenschalen. Nun wird ein gebranter Teig gemacht von 6 Pfund gebeuteltem Mehle. Er wird auf dem Baktische mit gekochtem Wasser recht steif, wie zum Brodt, verarbeitet. Wenn er gut ist; so wird die Hälfte Fingersdike ausgerollt, und nach der Grösse und Facon der Pastete, rund oder länglich, ausgeschnitten. Von dem abgeschnittenen Teige wird der Rand gemacht. Es wird mit den Händen ausgerollt, bis es die Länge um die Pastete hat. Dann wird es, eine Hand breit, mit dem Rollholze ausgerollt, so dike wieder, wie eine Finger. Das schneidet

schneidet man mit dem Messer egal ab, und sezt es auf den Bodenteig mit Eiern, daß es feste steht, und die Facon behält. Man beschmiert darauf den Boden Fingersdike mit der Farce, legt das Fleisch nachdem es abgelaufen ist, auf die Farce, dekt es wieder mit Farce zu, legt Salz, Gewürze, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen- und Spekscheiben oben darauf, und bestreicht es rund herum wieder braf mit Eiern. Nun rollt man den andern Teig halb Fingersdike wieder aus, legt ihn über das Fleisch, drükt ihn feste an, daß er nicht berstet oder Luft kriegt, und schneidet das übrige rund herum ab. Der übrige Teich wird wieder zusammen gearbeitet, und dann wieder aus einander gerollt, so lange, daß es um die Pastete geht, und so breit, als die Pastete hoch ist. Die Pastete wird alsdann mit Eiern bestrichen, das Band bunt gemacht und darum gelegt Auch der Dekel wird bunt gemacht, rund herum mit Eiern bestrichen und im Bakofen gar gebaken. Wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestanden ist; so muß sie auf dem Dekel Luft haben, oder sie berstet auf. Sie muß 2 oder 3 Stunden im Ofen bleiben. Nun wird eine gute braune Schinken-Coullige mit Citronensaft gemacht, die Pastete wird aufgeschnitten, das Fett reine davon genommen, und die Sauce, wenn sie nach Geschmak gemacht ist, wird hinein gegeben. Solte das Fleisch nicht recht mürbe geworden sein; so kann man es in der Sauce vollends gar kochen lassen. Diese Pastete kann warm, aber auch kalt zur Tafel gegeben werden.

2.

Pastete von Querhahn.

Hier wird alles so bereitet, wie bei dem Hasen. Der Pastete giebt man nur die Facon eines Querhahns.

Anmerk. Auf dieselbige Art macht man Pasteten von Trappen, Feldhünern, vom Hirsch, wo das Fleisch nur ein wenig länger in der Marginade gebeizt wird, vom wilden Schwein, vom Reh, von Ottern und von Kaninchen.

3.

Pasteten von Enten.

Wenn die Enten rein sind; so müssen sie mit grobem Spek, Gewürze und Salz gespikt und eine Nacht in eine Marginade gelegt werden. Sie werden darauf wie oben zur Pastete bereitet und endlich mit einer braunen Cappersauce angerichtet.

4.

Pastete von einer Hammel- oder Kalbs-Keule oder Boeuf a la Mode von Rindfleisch.

Das Fleisch wird hier mit grobem Spek durchspikt, eine oder zwei Nächte in eine Marginade von Essig, 2 mgr. Salpeter, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken Lorbeerblättern gelegt und zur Pastete mit einer guten Farce zurechte gemacht. Wenn sie gar ist; so wird das Fett davon gegossen und eine gute Coulligesauce darein gegeben.

Anmerk. Auf eben diese Art macht man Pasteten von Berghünern, von Tüten, Schneppen, Krammetsvögeln und von Wasserschneppen.

5.

5.
Pastete von Schweineschinken.

Der Schinke wird 2 oder 3 Tage recht gut gewässert, daß er nicht mehr salzig ist, dann wird die Schwarte abgezogen, der Knochen heraus genommen und das Fleisch gebeizt mit rothem Wein, Weinessig, Zwiebeln und Gewürze. Der Pastete wird die Facon des Schinkens gegeben und gar gebaken. Sie wird mit saurem Gelee und Citronensaft begossen und mit Citronen-Scheiben belegt. Man kann auch einen frischen Schinken nehmen und ihn kalt mit Schmalz beschmiert zur Tafel geben.

6.
Grobe Pastete.

Man nimt große Stüke von Kalb- oder Hammel- oder Rindfleisch, spikt sie durch mit grobem Spek und Gewürze und bereitet sie mit einer guten Farce zur Pastete. Man läßt die Pastete kalt werden, begießt sie mit saurem Gelee oder Coullige, überzieht sie mit Schmalz und macht sie mit Blumen bunt.

7.
Grobe Pastete von Kalkute.

Den Kalcuten wird der Brustknochen heraus genommen, und wenn es ein grosser Hahn ist; so wird auch der ganze Rükenknochen heraus genommen. Er wird darauf mit grobem Spek gespikt und mit Gewürze, eine Nacht in eine Marginade gelegt, mit einer Farce zur Pastete bereitet, und mit einer guten Sauce kalt oder warm zur Tafel gegeben.

Zwölften Stüks zwote Abtheilung.

Von allerlei feinen Pasteten mit Butterteig.

I.

Eine feine Pastete von Kalbfleisch.

Man nimt zu dem Teig so viel Mehl als Butter. Die Butter wird gut ausgewaschen und wieder ausgetroknet. Das Mehl wird auf dem Baktische mit kaltem Wasser, einem Ei und ein wenig Butter so steif gerührt, wie Butter. Nun wird der Teig ausgerollt, und wenn die Butter ausgetroknet ist; so legt man sie auf den Teig, und rollt sie auch damit aus. Darauf schlägt man es ganz dünne zusammen, und rollt es wieder aus einander. Ist dies drei bis viermal wiederholt; so ist der Teig fertig. Darauf nimt man ein Vorderviertel vom Kalbe, hakt es in kleine Stüke, wäscht es rein ab, bestreut es mit Mehl, begießt es mit Bouillon oder Wasser, giebt Salz, Gewürze, Lorbeerblätter, Trüffeln, Morgeln, Sardellen, Cappern, Zwiebeln und Butter daran, läßt es damit, wie Fricassee, weiß gar kochen, sezt es ab und läßt es kalt werden. Man macht darauf eine Farce von Kalbs-

Kalbsbraten, nimt nun den dritten Theil vom Teige, rollt ihn ganz dünne aus, legt ihn auf eine Schüssel, giebt erst etwas von der Farce darauf und legt nun das kaltgewordene Fleisch darüber. Ueber dieses legt man wieder Farce mit Citronenscheibgen, und bedekt es mit einem runden Papier, welches vorher mit Butter bestrichen wurde. Wenn hernach der Rand mit Eiern ist bestrichen worden; so rollt man wieder einen Theil von dem Teige aus, legt ihn um die Pastete herum und bestreicht ihn wieder mit Eiern. Der dritte Theil von dem Teige wird nun auch ausgerollt, bunt geschnitten und über die Pastete gelegt. Endlich wird der Teig rund herum abgeschnitten, eingekerbt, bunt gemacht und die Pastete im Bakofen gar gebaken. Zu der Sauce, worin das Fleisch gar gekocht wurde, schlägt man noch drei Eierdotter und rührt ein wenig Wein und Citronensaft dazu. Ist die Pastete gar; so wird sie hernach aufgeschnitten, und die Sauce wird darein gegeben.

2.

Eine feine Pastete von jungen Hünern.

Wenn die jungen Hüner reine gemacht sind; so können sie, so wie sie grösser oder kleiner sind, in Hälfte zerschnitten werden, oder auch ganz bleiben. Sie werden hernach einpassirt, nach der vorhergehenden Anweisung, und mit Butterteig wie oben fertig gemacht. Eben so werden Pasteten von Lammfleisch, von Tauben 2c. gemacht.

3.

Feine Pasteten von Kaninchen.

Die Kaninchen werden reine abgezogen, in Stüke geschnitten, mit brauner Butter einpassirt, und mit Mehl, Gewürze, Cappern, Zwiebeln und Jus gar gekocht. Alsdann wird alles wie oben zurechte gemacht und mit der Sauce, worinnen es gekocht ist, und Citronensaft angerichtet.

4.

Feine Pasteten von Krammetsvögeln.

Wenn die Vögel reine sind; so werden sie ausgenommen. Von den Lebern wird eine Farce gemacht mit etwas Kalbfleisch, Zwiebeln, Wacholderbeeren, Spek, Gewürze, Citronen und Weißbrodt. Die Krammetsvögel werden nun erst einpassirt und durchgeschwizt. Man bestreut sie hernach mit einer Hand voll Mehl, gießt Jus oder Wasser darauf, und läßt sie mit Zwiebeln, Gewürze und Salz gar kochen. Man macht hierauf die Pastete auf eine Schüssel und bäkt sie gar. Die Sauce, worinn die Vögel gekocht sind, wird mit Citronensaft angerichtet. Feine Pasteten von Holz- und Wasserschneppen, wie auch von Lerchen, werden auf eben die Art bereitet. Die Saucen können aber doch nach Geschmak verändert werden.

5.

Feine Pastete von Lachs.

Man schneidet frischen Lachs in Scheiben. Von einer Scheibe wird eine Farce gemacht. Diese legt

man auf eine Schüssel, und giebt den Lachs stükweise darauf mit ein wenig Butter, Lorbeerblättern, Salz, Citronen, Zwiebeln und Muscatblumen. Es wird dann zur Pastete gemacht und gar gebaken. Die Sauce darzu wird von Butter, Mehl, drei Eierdottern, Bouillon, Citronensaft, Muscatblumen und Salz abgerührt. Die Pastete wird aufgeschnitten und die Sauce darein gegeben.

6.

Feine Pastete von Aal.

Wenn der Aal abgezogen ist, so wird er zum Fricassee gekocht, dann wie vorher zur Pastete gemacht und gar gebaken. Die Sauce, worin er gekocht wurde, wird mit Salbei, Citronensaft und zwei Eierdottern legirt und in die Pastete gegeben.

7.

Feine Pastete von Stokfisch.

Der Stokfisch wird erst zwei Nächte in fliessendem Wasser eingeweicht. Alsdann wird eine Lauge von Asche gekocht und abgeklärt, worin er wider eine Nacht liegen muß. Ist das geschehen; so wird er gut gewaschen, so daß die Lauge wieder heraus ziehet, ausgegrätet, in einer Serviette zugebunden und mit fliessendem Wasser, langsam bis vor das Kochen, an das Feuer gesezt. Hier hebt man ihn vom Feuer, bereitet eine Pastete von Butterteig, legt eine angefeuchtete Serviette darein, und läßt sie gar baken. Darauf wird die Pastete ausgeschnitten, die Serviette herausgenommen und der Stokfisch

wieder hinein gelegt. Die Sauce wird von Butter, Mehl, dem Gelben von drei Eiern, gehakter Petersilge, Pfeffer und Bouillon abgerührt, oder eine andere Sauce von Butter, Mehl, Milch, Pfeffer und gehakter Petersilge. Man kann auch eine Senfsauce dabei geben.

8.
Feine Pastete von Hecht.

Der Hecht wird in Stüke geschnitten, die Gräten heraus genommen, und durchgekocht mit Butter, Mehl, Citronen, Bouillon, Muscatblumen, Lorbeerblätter und Zwiebeln. Von Hechten wird hernach auch etwas Farce gemacht. Die Pastete wird gar gebaken und der Hecht nach voriger Vorschrift darein gegeben. Zu der Sauce, worinnen der Hecht gar gekocht wurde, rührt man noch zwei Eierdottern, Citronensaft und Wein, und giebt sie über die Pastete.

Auf eben die Art werden sie von Barsen, Lampreten und Forellen gemacht.

9.
Pastete von Stör, Neunaugen oder Heringen.

Die Fische müssen drei Tage ausgewässert werden, daß sie nicht mehr salzig sind, alsdann werden die Gräten heraus genommen, und auf eine Schüssel gelegt, die vorher mit Farce ist überschmieret worden. Man macht es hernach mit Butterteig zu, läßt es gar baken und giebt eine piquante Sauce darüber. Siehe Saucen.

10.

Eine Pastete von Gemüse, als von Zukerwurzeln.

Die Zukerwurzeln werden mit Butter, Mehl, Muscatblumen, Salz und Bouillon halb gar gekocht, darauf thut man sie in eine Pastete und läßt sie gar baken. Die Sauce, worin sie gekocht sind, gießt man darüber. Eben so werden sie auch von Artischoken, Bohnen und Blumenkohl gemacht.

11.

Pasteten von Austern.

Die Austern werden blanchirt und mit Butter, Mehl, Citronen, Bouillon und Gewürze gestofet. Darauf macht man von etlichen eine Farce legt diese auf eine Schüssel, thut die Austern darauf, läßt sie gar baken, und richtet sie mit der Sauce an, worinnen sie gekocht sind.

12.

Bonnet oder Casserollpastete.

Man nimt entweder Kalbfleisch, junge Hüner, Tauben oder Lammfleisch und kocht es als ein Fricassee gar. Darauf macht man eine gute Farce, und ferner einen Teig von zwei Pfund Mehl, ½ Pfund Butter 4 Eiern und Milch. Dieser wird so dike als ein Pfeifenstiehl ausgerollt. Die Casserolle oder die Form wird mit Butter beschmie-

ret

ret und mit geriebenem Weißbrodt, oder Macronen, bestreut. In diese wird der Teig gelegt, und dieser mit der Farce herum beschmieret. Darauf thut man das Fricassee hinein, bestreicht es mit Eiern, macht es mit dem ausgerollten Teige zu und läßt es gar baken. Endlich kehrt man die Casserolle um, schneidet die Pastete auf, legirt die Sauce, worin das Fleisch gar gekocht ist, mit Citronen und dem Gelben von zwei Eiern, und giebt sie hinein.

Zwölften Stüks dritte Abtheilung.

Von allerley kleinen Pasteten.

1.

Kleine Pasteten von Kalbsbraten.

Man nehme ein wenig Kalbsbraten, hake ihn ganz fein und menge ihn mit einem Stük Butter, gehakter Citronenschale, Wein, Zuker, Corinthen, Muscatblumen, geriebenem Weißbrodt, Salz und Citronensaft wohl durch einander. Darauf nehme man Butterteich, rolle ihn aus, schneide ihn in breite Stükgen, lege diese in kleine Forme, vertheile die Farce darauf, mache den Teig zu, bestreiche sie mit Eiern, lasse sie gar baken und bestreue sie endlich mit Zuker.

2.

Eine andere Art kleine Pasteten zu machen.

Wenn der Butterteig so dünne als ein Pfeifenstiel ausgerollt worden ist; so wird er mit einem Bier-oder Weinglase abgestochen. Auf diese abgestochenen Stükgen legt man Daumdike die Farce, die wie vorher bereitet wird, bestreicht es mit Eiern, legt ein ander Stükgen Teig über die Farce, bestreicht es wieder mit Eiern, läßt es gar baken und bestreut sie mit Zuker.

Auf eben diese Art werden die kleinen Pasteten mit Fischfarce gemacht und gebaken.

3.

Kleine Pasteten von Austern.

Man nehme guten Butterteig, rolle ihn auf und steche ihn, wie oben, mit einem Glase ab. Die abgestochenen Stükgen werden darauf mit Eiern bestrichen. Auf jedes legt man zwei rohe Austern, ein wenig Butter, Muscatblumen und gerieben Weißbrodt, man legt einen Dekel darüber, macht ihn bunt, schneidet ihn oben ein und läßt es gar baken.

4.

Kleine Pasteten von Kräutern.

Man nehme ausgerollten abgestochenen Butterteig lege ihn in kleine Forme, darauf nehme man Kräuter, als Petersilge, Portulak, Körbelstengel und Feldsalat, blanchire dieses ab, drüke das Wasser rein aus, und stosse es fein in einem Mörser, mit dem Gelben von drei Eiern, dem Gelben von zwei gekochten Eiern, mit einem Stük Butter, Salz, Muscatblumen, ein wenig Weißbrodt, gehakter Citronschale und ein wenig Zuker. Ist dies geschehen; so thut man es in die kleinen Förmgen, dekt es mit Teig zu, läßt es gar baken, bestreut sie mit Zuker und bringt sie warm zur Tafel.

5.

Kleine Pasteten von Melonen.

Man nimt eine reife Melone, schält und schneidet sie in Stüke, diese werden mit drey sauren Aepfeln in brauner Butter zum Brei geschwizt.

Dazu

Dazu thut man hernach noch zwei Eierdotter, Rosinen, Corinthen, Canel (Zimmet) und ein wenig geriebene Semmel, und macht davon wie oben die Pasteten.

6.

Kleine Pasteten von Saucissons.

Die Saucissons läßt man mit Wein, Zwiebeln, Salz und Gewürz gar bräsen und wieder kalt werden. Darauf thut man zu einer jeden Saucisse ein Stük Butter, oder Blätterteig, rollt den Butterteig ganz dünne aus, wikelt die Saucissen darin zu, und läßt sie gar baken.

7.

Kleine Pasteten von Kälberbrissel.

Die Kälberbrissel müssen erst in kleine Stükgen geschnitten werden, darauf wird es mit ein wenig Mehl bestreut, in brauner Butter mit Citronensaft, Bouillon und Gewürze gar gekocht und kleine Pasteten davon gemacht.

8.

Kleine Pasteten von Kalbszungen.

Man nimt 4 gekochte Kalbszungen und hakt sie fein. Eben so werden auch 6 saure Aepfel kleine gehakt. Darauf schlägt man ein Stük Butter mit 2 Eiern zum Schaum, thut die Zungen, die Aepfel, geriebenen Zwiebak, Gewürze, Citronenschalen und Corinthen hinzu, rührt dieses alles wohl durcheinander und macht kleine Pasteten davon.

9.
Kleine Pasteten von Spinat.

Der Spinat wird abgekocht und fein gehakt, alsdann mit einem Stük Butter, Zwiebeln, Corinthen, Zuker Gewürze und süssen Rohm durchgestofet, und wenn es dann wieder kalt ist; so werden kleine Pasteten mit Butterteig davon gemacht.

10.
Kleine Pasteten von Krebsen.

Wenn die Krebse abgekocht sind; so werden die Schwänze aus der Schale genommen und fein gehakt. Von den übrigen Schalen macht man eine Krebsbutter und rührt diese mit zwei Eiern zum Schaum, giebt die gehakten Schwänze mit Zwiebak, Zuker und Citronen darzu, rührt es ab, macht kleine Pasteten aus Butterteig davon und läßt es gar baken.

11.
Eine andere Art kleiner Pasteten.

Man nehme einen guten Butterteig, lege ihn in die kleinen Forme, lege Papier darein, mache es mit einem Dekel zu und lasse sie gar baken. Ist das geschehen, so werden die Pastetgen aufgeschnitten und mit einem feinen Ragout gefüllt. Den Ragout macht man von Kälberbrissel und legirt ihn mit Eiern und Citronensaft.

Drei=

Dreizehntes Stük.

Verschiedene Fritures.

I.

Fritures von Kälberbrissel.

Die Kälberbrissel werden erst sauber abgewaschen, blanchirt, und wieder in kalt Wasser gelegt, daß sie kalt werden. Darauf werden sie wieder fein abgesucht und gereiniget. Die feine Haut wird alsdann abgezogen und alle Adern heraus gesucht. Ist das geschehen; so werden sie in feine Würfel geschnitten. Nun nimt man ein wenig Butter, etwas fein Mehl und läßt es in einer Casserolle schwizen. Darauf giebt man alsdann gute Bouillon oder Jus, aber nicht mehr, als zu einem kleinen Ragout nöthig ist, eine ganze Zwiebel, die geschnittenen Würfel von dem Brissel, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Muscatblumen und Salz. Das alles läßt man ¼ Stunde durchkochen. Hiernächst werden 3 oder 4 Eierdotter fein gerührt, dazu thut man den Saft von einer Citrone, legirt das Ragout damit, daß es rund werde und läßt es kalt werden. Nun werden Oblaten in die Quere zweimal durchgeschnitten. Drei oder vier Eier werden auf einem Teller zusammen geschlagen. Dadurch zieht man jedesmal ein Stük

Oblate, daß es weich werde, legt von dem Ragout darauf, eines ganzen Fingersdike und eines halben Fingers lang, wikelt es darinnen zu, kehrt es in den Eiern um bestreut es mit geriebener Semmel und ein wenig Mehl, und fährt mit den übrigen eben so fort, bis man davon so viel hat, als man zu einer Assiete gebraucht. Endlich klärt man Butter ab, läßt sie ganz heiß werden, giebt die Fritures darein, und läßt es ausbaken, bis es gelbraune und hart wird. Man giebt es auf der Assiete warm zur Tafel.

Anmerk. Auf dieselbe Art werden Fritures von Magen und Lebern aus einem Puter und aus Hünern gemacht.

2.

Fritures von Champignons, Morgeln, Trüffeln und Krebsschwänzen.

Diese angegebenen Sachen werden in heisses Wasser gelegt und wohl ausgewässert. Darauf thut man alles in kalt Wasser, drükt es darauf mit der Hand reine aus und schneidet es, so wie auch die Krebsschwänze in feine Würfel. Dies alles legt man alsdann in eine gute Krebssauce, legirt es, wikelt es in Oblaten und läßt es, ganz nach der vorher beschriebenen Art, ausbaken.

Anmerk. Dergleichen Fritures können von allen feinen Fleische, als von Capaunen- jungen Hüner- und Tauben-Brüsten gemacht werden. Eben so auch von Fischen. Von Hechtleber, von Karpenmilch u. s. w. Soll es Fastenspeise werden; so wird eine Fischsauce zum Ragout gemacht.

3.

Fritures von Farce.

Man macht eine gute Farce, schmieret solche mit einem Messer dünne auf die Oblaten, legt ein wenig fein Ragout darauf, wikelt es auf und läßt es wie oben in heisser abgeklärter Butter gelbbraun ausbaken.

Anmerk. Bloße feine Farce läßt sich auch so ausbaken und als Fritures zur Tafel geben.

4.

Fritures von Farce auf andere Art.

Man verfertiget eine gute Farce, davon schneidet man Stüke, dreier Finger breit und eines Fingersdike, kocht sie in Bouillon gar und läßt sie kalt werden. Ist das geschehen; so schneidet man kleinere Stükgen oder Figuren davon, wie man will, kehrt sie in Eiern um, bestreut sie mit fein geriebener Semmel und bäkt sie, wie sonst, in heisser abgeklärter Butter aus. Sie werden warm zur Tafel gegeben. Man kann zu diesen Fritures auch eine gute Jussauce geben.

Vierzehntes Stük.

Von Fischen.

1.

Hecht blau zu kochen.

Die Hechte werden unabgeschupt ausgenommen. Sie werden gebogen oder in Stüke gehauen und gewaschen. Darauf werden sie mit Essig übergossen, daß sie blau werden. Man kocht sie in gesalzenem kochenden Wasser gar, schäumt sie ab, und giebt eine Sauce von gehakter Petersilge und Butter dabei, oder eine gelbe Weinsauce. Siehe von Saucen Reg. 13. und Reg. 12.

2.

Gestofte Hechte.

Die Hechte werden rein geschupt und gewaschen, in eine Casserolle gelegt und mit Butter, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, geriebenem Weißbrodt, Muscatblumen, Wein, Citronen und mit ein wenig Wasser gar gekocht.

3.
Gestofte Hechte auf andere Art.

Die Hechte werden in Stüke zerschnitten, rein gewaschen und dann mit Butter, gehakter Petersilge, geriebenem Weißbrodt und Wasser gar gekocht.

4.
Gespikten Hecht.

Der Hecht wird abgeschuppet und die Haut mit einem dünnen Messer abgeschnitten. Darauf wird er gebogen, fein gespiket und auf einer Schüssel mit geschnittenen Spekscheiben, oder in einer Torten-Pfanne, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Salz gar gebraten. Endlich giebt man eine gute Coulligesauce mit Citronensaft darunter.

5.
Gespikte Fricandaux von Hechten.

Die Hechte müssen in Stüke zerhauen und die Haut davon geschnitten werden. Darauf werden sie gespikt, im Mehl herum gewälzt, in brauner Butter gebraten, und dann mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Jus und Citronen gar gekocht.

6.
Farcirten Hecht.

Der Hecht wird abgeschupt und das Fleisch von den Gräten abgeschnitten. Dann wird ein Löffel voll Butter in einer Casserolle geschmolzen und das Fleisch von dem Hechte damit gar gekocht. Darauf nimt

 man

man 4 ganze Eier, macht sie zum Rühreı, hakt es klein, nimt noch 2 ganze Eier, Muscatblumen, gerieben Brodt, gehakte Zwiebeln und Salz, macht dies zur Farce und legt es auf den Fisch, der nun in einer Tortenpfanne, oder im Bakofen, gar gebaken wird. Zulezt giebt man eine gute Kirschsauce, Siehe Saucen Reg. 21, mit Wein, Zuker und Canel darüber, oder Coulligesauce mit Citronen.

7.

Hechte auf der Schüssel gestoft.

Die Hechte müssen geschupt, in Stüke geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, und mit Butter, Sardellen, Citronen, Muscatblumen, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wein und geriebenem Weißbrodt in einen Bakofen, oder in einer Tortenpfanne gar gebaken werden.

8.

Einen Hecht auf dreierlei Art am Spieß zu braten.

Ein grosser Hecht wird erst abgeschuppet, alsdann wird der Kopf mit Weinessig begossen, daß er blau werde, und wird mit weißen Tüchern, mit Essig begossen, bewikelt. Das Mittelstük wird gespikt, und der Schwanz wird gesalzen, mit geschmolzener Butter begossen und mit Mehl bestreuet. Darauf wird der Hecht, so lang er ist, an ein Spieß gebunden, und am Feuer gar gemacht. Nun kochet man den Kopf in Weineſſig, das Mittelstük wird mit

mit Butter begossen und gebraten, der Schwanz wird mit Mehl bestreut und muß baken. Wenn er gar ist, muß er ganz zur Tafel gegeben werden. Die Tücher werden vom Kopfe abgenommen und wird Butter und Sauce darüber gegeben.

9.

Granat von Hechten oder Karpen.

Der Hecht wird geschuppet und die Haut fein davon geschnitten, dann wird er stükweise, einer Hand breit von einander, gespikt. Man macht darauf eine gute Farce von Fischen, legt Spekscheiben in eine Casserolle, und legt die gespikten Seiten vom Fisch darauf, die inwendig Fingerdike mit Farce belegt sind. Nun wird ein Ragout von Kälberbrissel, Ohren, Morgeln, Trüffeln in die Casserolle gethan, mit der Farce zugemacht und im Bakofen gar gebaken. Darauf wird es umgekehrt und mit einer guten Coulligesauce angerichtet.

10.

Granat von Hechten auf eine andere Art.

Man nimt Fleisch vom Hechte und haket es kleine. Darauf nimt man 2 Löffel voll Butter und rührt solche mit 8 Eiern zum Schaum. Hierauf wird von 3 weissen Brödgen ein Brey in Milch gekocht. Nun wird alles recht wohl in der Casserolle zusammen gerührt, alsdenn werden noch Muscatblumen, gehakte Zwiebeln, Citronenschalen und Zuker darzu gethan. Das Weisse von den Eiern schlägt man endlich zum Schnee, rührt es auch damit durch und läßt es in einem Reife gar baken.

11.

Karpen in seinem Blute gekocht.

Man haket dem Karpen den Schwanz ab, und läßt das Blut in Essig laufen. Darauf wird er abgeschupt und in Stüke geschnitten. Man macht dann ein wenig braun Mehl und läßt den Karpen darin mit rothem Wein, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Citronen und ein wenig Zuker, eine halbe Stunde kochen. Nun wird es mit dem Blute legirt und angerichtet.

12.

Karpen zu füllen.

Wenn der Karpe geschupt ist; so muß die Haut abgelöset werden. Von dem Fleische wird eine Farce gemacht, diese legt man wieder in die Haut, nähet sie zu und läßt es im Ofen gar baken. Es wird eine gute Coulligesauce darauf gegeben und angerichtet.

13.

Fricassee vom Aal.

Der Aal wird abgezogen, in kleine Stüke geschnitten und rein abgewaschen. Hiernächst wird er mit Butter einpassirt, mit Mehl bestreut, und eine Viertelstunde in Wasser, mit Salz, Zwiebeln, gehakter Petersilge und Salbei gekocht. Endlich wird er mit dem Gelben von Eiern, mit Citronensaft und Wein legirt.

14.
Aal auf dem Roste gebraten.

Der Aaal wird abgezogen, in kleine Stükgen geschnitten und eingesalzen. Darauf wird er wieder abgedrükt, mit Salbei gespikt, in Butter umgekehrt, auf dem Roste gebraten, und mit brauner Butter zur Tafel gegeben.

15.
Karutschen mit Petersilgensauce.

Wenn die Fische abgeschupt sind; so kocht man sie mit Wasser und Salz gar. Die Petersilgensauce wird mit Butter, mit dem Gelben von 2 Eiern, Muscatblumen und mit Wasser auf dem Feuer abgerührt. Die Fische werden nun angerichtet, und die Sauce wird darüber gegeben.

16.
Karutschen mit Dillsauce.

Wenn die Fische gereiniget sind; so werden sie in Wasser und Salz gar gekocht. Darauf läßt man fein gewürfelten Spek gelbe braten, macht die Sauce von Butter, Mehl, gehakter Dill, dem Gelben von 2 Eiern, Weinessig und Wasser, die so auf dem Feuer abgerührt wird, daß sie rund wird. Der Spek kommt nun darzu, die Fische werden angerichtet und die Sauce wird darüber gegeben.

17.
Karutschen zu baken.

Die Fische müssen rein gemacht, eingekerbt, eingesalzen und wieder abgedrükt werden. Hernach wen-

wendet man sie in geschlagenen Eiern um, bestreut sie mit fein geriebener Semmel und Mehl und läßt sie in heisser Butter hart baken Darauf wird eine gute Hand voll ganze Pettersilge auch in heisser Butter gebaken und damit werden die Fische garnirt.

Anmerk. Der Weißfisch und Bars wird auf die nehmliche Art gebaken.

18.

Bars mit gelber Sauce.

Die Barsen werden mit Wasser und Salz gar gekocht. Die Sauce wird von Butter, Mehl, dem Gelben von 3 Eiern, Wein, Zuker und Citronen gemacht, mit Wasser auf dem Feuer abgerührt und über die Fische gegossen.

19.

Frischen Lachs zu kochen.

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten und mit Wasser, Salz, Weinessig, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Gewürz und Citronen gar gekocht, doch so, daß er ganz bleibe.

20.

Gestofften Lachs.

Die Scheiben werden in eine Casserolle gelegt, und mit Butter, Wein, Citronen, Gewürze und gerieben Weißbrodt langsam gekocht.

21.

Lachs mit süsser Rohmsauce.

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten, mit Wasser und Salz abgekocht. Darauf rührt man Butter, Mehl, süssen Rohm, gehakte Petersilge und Muscatblumen ab, und giebt es über den Lachs.

22.

Einen Lachsschwanz farcirt.

Der Schwanz wird gespaltet, das Fleisch von den Gräten rein abgemacht und mit 4 Eiern, Zwiebeln, geriebenem Brodt und Gewürze gehakt, wieder über die Gräten gemacht und gar gebaken. Dabei wird eine Sauce gegeben von Lachs gezogen.

23.

Granat von Lachs.

Der Lachs wird fein gehakt, dann Weißbrodt in Milch geweichet und dike gekocht wie Brei. Man kläret hierauf 3 Löffel voll Butter ab, und rührt solche mit 8 Eiern zu Schaum. Nun thut man dies mit dem gekochten Brodte, mit Citronenschalen, Gewürze, gehakten Zwiebeln und Zuker zu dem Lachs und rührt alles durch. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und auch dazu gegeben. Endlich wird es im Reife gar gebaken, und ohne Sauce zur Tafel gegeben.

24.

Cabliau gekocht.

Der Cabliau wird in Stüke geschnitten, mit Wasser und Salz gar gekocht und dabei geschmolzene Butter Zwiebeln, Lorbeerblätter und Senf gegeben.

25.

Gestoften Cabliau.

Der Fisch wird in Scheiben geschnitten, und mit Butter, geriebenem Brodt, Gewürze, Zwiebeln und Citrone gar gekocht.

Anmerk. Auch Austern können zugethan werden.

26.

Schellfische zu kochen.

Die Schellfische müssen abgeschupt und ausgenommen werden. Dann werden sie in Wasser und Salz gar gekocht. Zur Sauce wird ein Löffel voll Senf, Butter, ein wenig Mehl und Wasser auf dem Feuer abgerührt und beigegeben.

27.

Gestofte Schellfische.

Die Schellfische werden abgeschupt, ausgenommen, in Stüke geschnitten und ganz reine abgewaschen. Darauf werden sie in der Casserolle mit Butter, geriebenem Weißbrodt, Zwiebeln, gehakter

Peter=

Petersilge, mit ein wenig Wasser, Salz und Muscatblumen kurz abgestoft.

28.

Schellfische auf andere Art zu kochen.

Die Fische werden abgekocht, mit Kartoffeln garnirt und mit geschmolzener Butter und Senf gegeben. Hecht kann auf dieselbe Art gegeben werden.

29.

Laberdan zu kochen.

Der Laberdan muß 2 Tage eingewässert, und dann in Wasser gar gekocht werden. Dabei wird Sauce von Butter und Senf gegeben.

30.

Schleien zu kochen.

Die Schleien müssen im heissen Wasser abgebrannt und die Haut abgezogen werden. Hernach werden sie im Wasser und Salz gar gekocht. Die Sauce wird von Butter, Mehl, von dem Gelben aus 2 Eiern, Weinessig und gehakten Sauerampfer abgerührt und über die Fische gegeben.

Anmerk. Wenn man sie auf dem Roste braten will; so giebt man eine Cappersauce darüber. Siehe Saucen Reg. 32.

31.

Schmerlinge zu farciren.

Die lebendigen Schmerlinge müssen im Wasser rein gewaschen werden. Darauf werden 3 ganze

Eiern mit Milch kleine geklopft und die Schmerlinge eine halbe Stunde darein gelegt. Die Milch wird wieder abgegossen und die Fische im Wasser und Salz gar gekocht.

32.

Schmerlinge blau gekocht.

Die Schmerlinge werden reine gewaschen, mit Essig abgeblauet, und im Wasser und Salz gar gekocht. Dazu wird eine gelbe Sauce von Butter, Mehl, 2 ganzen Eiern, Citronen, Wein und Zuker gemacht.

33.

Schmerlinge gebaken.

Die Schmerlinge müssen erst im Wasser und Salz abgekocht werden. Darauf werden sie durch einen Durchschlag gegossen, in Eiern umgekehrt, mit Mehl oder geriebener Semmel bestreuet, und dann in heisser Butter gebaken.

34.

Grünpen gekocht.

Die Grünpen werden abgeschupt und im Wasser und Salz gar gekocht. Dann wird eine gelbe Weinsauce oder Petersilgensauce darüber gegeben. Siehe Saucen Reg. 12. und Reg. 13.

35.

Grünpen gebaken.

Wenn sie geschupt, mit Salz eingesprengt und wieder abgetroknet sind; so werden sie im

Mehl

Mehl umgekehrt und in heisser Butter ausgebaken.

36.

Marginirte Forellen.

Die Forellen werden ausgenommen und rein gewaschen. Darauf muß man sie in Weinessig, Salz, Gewürze und Lorbeerblättern eben aufkochen und eine Nacht stehen lassen. Dann werden sie wieder heraus genommen, abgetroknet, in eine Klare gelegt und in heisser Butter ausgebaken.

Anmerk. Die Klare wird von Mehl, von dem Gelben von 4 Eiern und Gewürze gemacht. Die Forellen müssen gelbbraun gebaken, und mit gebakener Petersilge garnirt werden.

37.

Forellen blau gekocht.

Die Forellen müssen ausgenommen, rein gewaschen und mit Weinessig begossen werden, daß sie blau werden. Darauf läßt man Wasser mit Salz, Gewürze und Lorbeerblättern kochend werden. Die Forellen werden darein gethan. Man läßt sie gar kochen und giebt sie mit geschmolzener Butter zur Tafel.

38.

Elrizen zu kochen.

Diese werden, wie die Schmerlinge, blau gekocht.

39.

Stinte zu kochen.

Auch diese werden blau gekocht oder gebaken.

40.

Seezungen zu kochen.

Wie Schellfische.

41.

Dörsche zu kochen.

Sie werden blau mit Butter und Petersilge gekocht.

42.

Klipfische zu kochen.

Sie werden mit Wasser und Salz gar gekocht und mit einer Senfsauce gegeben.

43.

Butten zu kochen.

Sie werden mit Wasser und Salz abgekocht und mit einer Petersilgensauce aufgetragen. Siehe Saucen Reg. 13.

44.

Frische Neunaugen zu kochen.

Sie werden blau gekocht mit Wasser und Salz. Die Sauce Poivrade wird kalt dabei gegeben. Dazu nimt man Essig auf einen Teller, gehakte Zwiebeln, Petersilge, Pfeffer, Citronen und Baumöhl und dann wird alles gut durchgeschlagen.

45.

Stör Marginirt.

Der Stör wird abgeschupt und gewaschen. Darauf macht man eine Marginade von Weinessig, Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern. Sie wird ein wenig heiß gemacht und der Fisch wird hinein gelegt. Hernach wird er abgedrükt, in Eiern umgekehrt, mit Mehl bestreuet, und in heisser Butter ausgebaken.

46.

Froschfisch.

Wird eben auf die Art, wie der Stör, bereitet.

47.

Trokne Schollen zu kochen.

Die troknen Schollen werden in warmen Wasser eingeweicht, und dann im Wasser und Salz gar gekocht. Darüber wird eine Sauce blanche gegeben, oder sie werden mit grünen Erbsen aufgetragen. Siehe Saucen Reg. 1.

48.

Schollenzungen.

Die Schollen-Zungen werden wie Cabliau gekocht und mit Senf und Butter gegeben. Man kann sie aber auch baken.

49.

Sanders zu kochen.

Diese werden mit Rüben gekocht.

50.

Quabben oder Quappen gebaken.

Sie werden erst in einer Marginade von Weinessig, Salz, Zwiebeln und Pfeffer gebeizt, dann abgetroknet, und aus einer Klare in heisser Butter gebaken.

51.

Krebse abzukochen.

Die Krebse werden rein gewaschen, und dann im Wasser mit Salz, Petersilge und Kümmel gar gekocht.

52.

Krebse am Spieß gebraten.

Sie werden an einen Vogelspieß gestekt, am Feuer gebraten und mit Butter begossen. Dazu wird eine Sauce von gehakten Zwiebeln, Petersilge, Pfeffer, Weinessig und Salz durchgeschlagen und dabei gegeben.

53.

Krebse zu farciren.

Die Krebse müssen abgekocht werden mit Wasser und Salz. Darauf werden sie ausgebrochen. Die Schwänze werden mit Rührei und Butter und geriebenem Weißbrodt zur Farce gemacht. Diese wird wieder in die Schalen gefüllt, die im Bakofen gar gebaken und mit einer Sauce von Krebsbutter, die mit Citronensaft legirt ist, aufgegeben. Krebsbutter, siehe Einleitung Regel 15.

54.

Kleine Granaten zu kochen.

Wenn sie rein gewaschen sind; so werden sie im Wasser und Salz, wie die Krebse, gekocht.

55.

Krebseiter zu machen.

Wenn die Krebse rein gewaschen sind; so werden die Köpfe lebendig, so weit die Schale ist, abgeschnitten und in einem Mörser mit 6 oder 12 Eiern fein gestossen. Dann gießt man ein Maas Milch darauf und läßt es eine Stunde stehen. Hernach wird es durch ein Haartuch getrieben, daß die Kraft heraus kömmt. Man sezt alsdann die Milch auf das Feuer, läßt sie langsam aufkochen, gießt sie durch ein Sieb, daß die Wake (Molke) abläuft und braucht es dann zu Kuchen mit Blumenkohl mit Sauce, oder auch in die Krebs = Suppe.

56.

Schildkröten zu kochen.

Man hauet der Kröte den Kopf, die Füsse und den Schwanz ab. Wenn sie die Füsse nicht ausstreken wollen; so hält man ein glühend Eisen darüber. Darauf kocht man sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürze. Nun wird das Schild abgebrochen, das Fleisch gliedweise abgeschnitten, im Mehl umgekehrt und in brauner Butter gebraten. Das Geweide wird weggeworfen. Die Leber ist gut. Die Galle muß aber davon gemacht werden. Darauf wird der Fisch mit Zwiebeln, Thimian und

Gewürze, wie ein Fricassee mit Bouillon gekocht, mit dem Gelben von 2 Eiern und Weinessig legirt, die Schildpatten werden auf eine Schüssel gelegt, und dann wird das Fricassee darauf angerichtet.

57.

Frösche zu kochen.

Den Fröschen wird die Haut erst abgezogen, darauf werden die Keulen abgeschnitten, mit Essig, Zwiebeln, Salz und Pfeffer gebeizt und wie ein Fricassee gekocht.

58.

Frösche zu baken.

Wenn den Fröschen die Haut abgezogen ist; so legt man die Hinterkeulen in Essig, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Damit werden sie heiß gemacht, wieder heraus genommen und abgetroknet. Darauf werden sie in Eier gelegt, mit Mehl bestreuet, und in heisser Butter gar gebaken.

59.

Schneken zu kochen.

Des Winters, wenn die Schnekenhäuser zu sind; so kocht man Wasser und Asche von Büchen in einem eisernen Topfe, wirft die Schneken darein und läßt sie 12 Stunden kochen. Nun werden die Häuser aus der Lohe genommen und abgewaschen. Man nimt darauf die Schneken mit einer Spiknadel heraus, nimt die Haut ab, und reiniget sie mit Wasser und Salz, bis sie nicht mehr riechen. Nun werden sie einpassirt zum Fricassee mit Butter, Bouillon,

Mehl,

Mehl, gehakter Petersilge, Muscatblumen, Salz, Thimian und Citronensaft. Damit läßt man sie eine Stunde kochen, scheuert die Schnekenhäuser mit Wasser und Salz, daß sie recht rein werden, macht eine Farce von Kalbsbraten, Butter, 3 Eiern, gehakter Petersilge, Muscatblumen, Salz und geriebener Semmel, wann alles recht fein gehakt ist, thut erstlich ein wenig Farce in das Schnekenhaus, dann eine Schneke, dann wieder Farce und macht sie damit zu. Endlich werden die Schnekenhäuser mit einer Sauce von Citronensaft und Bouillon gekocht.

60.

Noch von Schneken.

Schneken können auch gespikt und gebraten mit Coulligesauce gegeben werden. Mit Spinat werden sie ferner gekocht. Auch giebt man sie zum Ragout mit einer Sardellensauce, und ferner noch mit Sauerkohl. Noch können sie wie Frösche gebaken, oder auch mit Fleischklümpen als Fricassee aufgegeben werden. Sardellensauce, siehe Saucen Reg. 33.

61.

Auster zu braten.

Man öfnet die Schalen, bärtet die Austern ab, und mache sie los in der Schale. Hiernächst thut man Butter daran, bestreut sie mit geriebenem Weißbrodt und Mußcatblumen, läßt sie auf der Roste braten und hält eine glühende Schaufel darüber, daß sie gelbe werden, oder man thut 6 oder 8 Austers in eine grosse Coquille und läßt sie darinnen braten.

62.

Austern aus der Klare zu baken.

Den Austern werden die Bärte abgemacht, dann werden sie in eine Klare von Mehl, Wein, Muscatblumen und 4 Eierdottern gelegt und aus Butter gebaken.

63.

Austern mit Sauerkohl.

Der Sauerkohl wird mit Butter gar gekocht, darauf werden die Austern mit Butter, Mehl und süssem Rohm gekocht und zwischen den Sauerkohl angerichtet. Der Kohl wird endlich mit geriebenem Brodt und Zuker bestreut und oben braun gemacht.

64.

Noch von Austern.

Man giebt auch Austern mit Rüben, ferner zum Ragout und auch zum Fricassee.

65.

Austern farcirt.

Die Austern werden ausgemacht, mit Butter, 3 Eiern, geriebenem Zwiebak, ein wenig Wein und Citronen gehakt, dann wieder in die Schale gefüllt, gebaken und warm auf die Tafel gegeben.

66.

Muscheln zu kochen.

Sie müssen im Wasser mit einem Besen recht gut gefegt werden. Darauf werden sie mit Wasser,

Zwie-

Zwiebeln und etwas Salz, gar gekocht, und mit den Schalen, und geschmolzener Butter, auf die Tafel gegeben.

Anmerk. Wenn die Zwiebeln schwarz werden; so sind giftige darunter.

Die Muscheln können auch als Ragout, oder Fricassee gekocht werden. Dann müssen sie aber aus den Schalen genommen und rein gepuzt worden sein. Man kann sie an Hüner- oder Kalbfleisch kochen, oder woran man will. Auch kann man sie mit Weinessig und Gewürze wie Gurken einmachen Sie werden mit Talg begossen und an Ragouts gebrauchet.

67.

Seehummers zu kochen.

Die müssen mit Wasser und Salz gar gekocht werden und dann wird eine Sauce von gehakter Petersilge, Baumöhl, Citronen, Zuker und Senf dazu gegeben.

68.

Hummers zu farciren.

Man nimt das Fleisch aus den Hummers. Das wird gehakt und zur Farce gemacht mit 4 gerührten Eiern, mit Semmel, Butter, Zwiebeln, Muscatblumen und 2 rohen Eiern. Mit dieser Farce werden die Schalen wieder ausgefüllt, darauf werden sie mit Butter bestrichen und gebaken.

69.
Farcirten Aal mit Austersauce.

Der Aal wird abgezogen, die Flossen werden abgeschnitten, über den Rüken wird er dann aufgeschnitten und das Rükgrad heraus genommen. Ist das geschehen; so wird er ein wenig breit geklopft. Nun macht man eine Farce von Fisch, füllt den Aal damit und nähet ihn auf dem Rüken wieder zu. Darauf nimt man eine gut verzinnte Tortenpfanne, schneidet Spekscheiben, belegt den Boden damit, biegt den Aal krum zusammen, legt ihn auf den Spek in die Pfanne, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter, Muscatblumen, ein wenig Salz. Butter, ein wenig Jus oder Wasser und einen Löffel von Provencer Oehl dazu, bestreicht den Aal mit Butter, bestreut ihn mit fein geriebener Semmel und läßt ihn so 1½ Stunde hellbraun gar baken. Soll er in der Tortenpfanne gebaken werden; so muß man unten und oben Feuer geben. Endlich giebt man die Austersauce auf die Schüssel, legt den Aal darauf, zieht den Faden behutsam heraus und trägt es warm zur Tafel.

70.
Gefüllte und gebakene Schmerlinge.

Drei bis 4 ganze Eier werden in einem Geschirre durch einander geschlagen, dazu thut man ein halb Maas gute fette Milch und rührt es wieder damit durch. Die Schmerlinge werden alsdann aus dem Wasser, auf einen Durchschlag gegossen, daß das Wasser reine und troken ablaufe; darauf thut man sie in die bereitete Milch mit Eiern, und läßt sie

eine

eine halbe Stunde darinnen stehen. Ist das geschehen; so nimt man die Fische heraus, macht sie todt, thut sie in eine Casserolle, schlägt 2 ganze Eier darauf und schwenkt sie damit durch. Nun wird feine Semmel gerieben, dazu thut man einen Löffel voll Mehl, mengt es durch und kehrt alle Fische einzeln darinnen um. Sie werden einzeln gelegt, daß sie nicht an einander kleben, und in abgeklärter heisser Butter gar gebaken. Dazu wird endlich Petersilge abgepflükt, rein abgewaschen, abgeschwenkt, daß kein Wasser darinnen bleibe, in die heisse Butter geworfen, und harte gebraten. Man nimt sie alsdann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt die Butter ablaufen, und streut sie, beim Anrichten, über die gebakene Schmerlinge.

71.

Aspicen von Fischen.

Man kann dazu Hechte, Karpen und auch Barsen gebrauchen. Die lezten müssen aber groß sein. Wenn sie abgeschupt und rein ausgewaschen sind; so werden sie in die Länge durchgeschnitten, ein bisgen eingesalzet, mit einem Tuche wieder abgetroknet und in Butter gar gebraten. Nun legt man den Fisch in ein irdenes Geschirre, kocht eine Marginade von ein wenig Weinessig, etwas Wein, Lorbeerblättern und Zwiebeln, und gießt sie auf die Fische.

Darauf wird eine Consume, nach Reg. 20. in der Vorbereitung, gekocht, die Fische werden auf eine Schüssel gelegt, bunt gemacht und die Consume kalt darüber gegeben und zur Tafel gebracht.

72.

Rollade von Hechten oder Karpen.

Die Fische werden ausgenommen, abgeschupt und sauber gewaschen. Darauf wird der Fisch durchgeschnitten, ganz ausgegrätet, ein wenig breit geklopft und mit Eiern bestrichen. Nun schmieret man mit einem Messer, ein wenig Farce darauf, rollt es auf und spikt es fein. Ist das so weit geschehen; so legt man Spekscheiben in ein Geschirre, etwas Schinken, Zwiebeln und Lorbeerblätter, darauf legt man die Rollen, gießt Salz und Butter darüber und läßt es so im Bakofen gar baken. Sollte es von unten zu stark gehen; so gießt man ein wenig Wein oder Bouillon darunter.

Anmerk. Diese Rolladen können auch am Spieß gebraten werden Die Sauce darzu ist von Jus mit Capern. Auch Sardellensauce kann dazu gegeben werden. Siehe Saucen Reg. 33. Die Rollade wird auf die Sauce gelegt.

Funfzehntes Stük.

Von allerlei Braten.

1.

Ein Hirschzimmer zu braten.

Man kann von einem Zimmer drei, auch wohl nur zwei Braten scheiden, nachdem die Tafel grösser oder kleiner ist. Die Häute werden bis aufs rothe Wildpret darvon geschnitten, darauf wird der Brate mit feinem Spek gespikt, mit Bindfaden durchgezogen, am Spiesse feste angebunden und zwei Stunden langsam gebraten.

Die Blätter und die Keulen können auch gebraten werden, wenn sie fein gespikt sind. Die Keulen müssen aber wohl vier Stunden braten, oder sie müssen durchgehauen, in zwei Braten getheilt und mit Butter begossen werden.

2.

Ein wild Schweinezimmer oder Keule zu braten.

Die feiste Haut bleibt auf dem Zimmer oder auf der Keule. Man läßt den Braten zwei Stunden langsam am Spiesse braten und begießt ihn mit Butter.

Auf eben die Art werden die zahmen Schweine am Spiesse oder im Bakofen gebraten.

3.

Ein Spanferken zu braten.

Man nehme ein rechtes festes Ferken von 4 Wochen, brenne die Haare mit heissem Wasser ab und nehme es aus. Kopf und Beine bleiben daran. Die Beine werden untergebogen und dann wird es zwei Stunden am Spiesse gebraten und mit einem Stük Spek bestrichen, daß es recht hart wird. Beim Anrichten wird ihm eine Citrone in den Hals gestekt und dann ohne Butter zur Tafel gegeben.

4.

Einen Hasen zu braten.

Wenn der Hase abgestreift ist; so wird der Kopf, die Blätter und die Brust davon geschnitten, darauf schneidet man auch die Häute mit einem Spekmesser fein ab, und schlägt mit dem Messerrüken auf die Hinterkeule, daß der Knochen abgehet. Ist das geschehen; so wird er fein gespikt, eine Stunde am Spiesse gebraten und fleissig mit Butter begossen.

Kaninchen werden auf dieselbe Art gebraten.

5.

Feldhüner zu braten.

Wenn die Hüner reine gemacht und ausgenommen sind, so werden sie fein gespikt. Kopf und Füße bleiben daran. Der Kopf wird mit Papier bewikelt, die Füsse eingebogen und so werden sie am Spiesse eine halbe Stunde gebraten und mit Butter begossen.

6.

6.

Fasane zu braten.

Wenn die Fasane rein gemacht und ausgenommen sind; so werden sie eingebogen. Sind sie fett; so werden sie mit Papier bewikelt, welches mit Butter beschmieret worden ist, und eine Stunde am Spieß gebraten. Kopf und Füsse bleiben daran. Der Kopf bleibt rauh. Sind sie aber nicht fett; so werden sie fein gespikt.

Ein Auerhan und Berghüner werden eben so gebraten.

7.

Waldschnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden rein abgepflükt. Kopf und Füsse bleiben daran. Das Eingeweide wird heraus genommen, fein gehakt und auf geröstete Semmel geschmieret. Die Füsse werden umgebogen und mit dem Schnabel durch die Lenden gestochen. So werden sie eine Stunde am Spieß gebraten und mit Butter begossen. Das geröstete Brodt legt man unter die Schnepfen in die Bratpfanne, daß es braun und gar wird.

8.

Wasserschnepfen zu braten.

Wenn sie reine sind: so sticht man die Schnäbel durch die Keule, und so werden sie unausgenommen am Spiesse gebraten und mit Butter begossen.

9.

Krammetsvögel zu braten.

Auch diese werden erst gereinigt, und unausgenommen am Spiesse gebraten. Sie werden mit Butter begossen, und zulezt mit gestossenen Wacholderbeeren und geriebenem Brodt bestreut.

10.

Eingemachten Rehbraten von einer Hammelkeule zu machen.

Der Hammel wird wie ein Reh in Zimmer und Keulen zerlegt. Darauf nimt man Essig, dünnes Bier und für 3 mgr. Salpeter, macht es warm und legt den Braten zwei Tage und zwei Nächte darein. Nun wird es wieder eine Nacht in frisch Wasser gelegt, daß es auszieht, fein gespikt, wie ein Rehbraten am Spiesse gebraten, und mit Butter begossen.

11.

Capaun zu braten.

Wenn die Capaune fett sind; so werden sie mit Spekscheiben in Papier gewikelt und eine Stunde am Spiesse gebraten. Sind sie nicht fett genug, so werden sie gespikt.

Eben so werden auch junge Hüner gebraten.

12.

Junge Tauben zu braten.

Die junge Tauben werden am Spiesse, eine halbe Stunde gebraten, und mit Butter begossen.

13.

Kalbsbraten zu machen.

Wenn der Braten rein abgewaschen ist; so wird er zwei Stunden am Spieß gebraten und fleißig mit Butter begossen.

14.

Hammelbraten zu braten.

Der Hammelbraten wird zuvor fleissig geklopft, und dann zwei Stunden am Spieß gebraten.

15.

Lammbraten zu braten.

Die beiden Hinterviertel bleiben zusammen, und werden, wie ein Hase, am Spiesse gar gebraten, und mit Butter begossen. Man macht alsdann ei- grüne Rokensauce darunter und richtet darauf an. Siehe Saucen Reg. 5.

16.

Gänsebraten zu braten.

Die Gans wird erst reine gepflükt, ausgenommen und gewaschen, dann füllt man sie mit geschälten Aepfeln und troknen Zwetschgen, und läßt sie zwei Stunden am Spiesse braten.

17.

Kalkuten zu braten.

Es mögen alte oder junge sein, wenn sie mager sind, so müssen sie gespikt werden. Sind sie aber fett,

fett; so werden sie mit Spek und Papier bewikelt, zwei Stunden am Spiesse gar gebraten, und mit Butter begossen.

18.

Enten zu braten.

Wenn sie reine gemacht, ausgenommen und abgewaschen sind; so werden sie eine Stunde am Spiesse gebraten.

19.

Rostbeuf von Rindfleisch.

Man nimt ein Nierenstük, schneidet das Fett heraus, klopft es gut durch, daß es mürbe wird, spikt es mit ganzen Nelken und Rosmarin, bindet es an einem Bratspieß feste, und läßt es 4 Stunden langsam braten. Es muß aber ein Stük von 12 oder mehr Pfunden sein. Man kann es auch wohl zwei Tage vorher mit ein wenig Salz einsprengen und hernach wieder abwaschen.

20.

Rinder- oder Schweinemürbbraten zu braten.

Die Mürbbraten werden bei der Niere weggeschnitten, fein gespikt, eine Stunde wie ein Hase am Spieß gebraten, und mit Butter begossen.

21.

Tauben oder junge Hüner wie Feldhüner zu braten.

Man kochet Weinessig auf und gießt jeder Taube, oder jedem Hun einen Löffel voll von dem Essig in den Hals, daß sie davon sterben. Darauf werden sie troken gepflükt, aufgespühlt, als Feldhüner gespikt, am Spieß gebraten, und mit Butter begossen.

22.

Leipziger Lerchen zu braten.

Die Lerchen müssen reine gemacht, flammirt, mit Eiweiß bestrichen, mit geriebenem Weißbrodt bestreuet, und eine Viertelstunde am Spiesse geschwinde gebraten werden, damit das Fett darinnen bleibe.

Ortolanen können nach derselben Art gebraten werden. Oder man nimt auch halbe Eierschalen, bestreicht sie vorher mit Butter, legt in jede einen Vogel und läßt sie eine halbe Viertelstunde darinnen braten.

Sechzehntes Stük.

Vom Salat.

I.

Salat von Semmel.

Erstlich schneidet man die Semmel in Scheiben, darnach schneidet man die Rinde davon und schneidet die Scheiben zu beliebigen Figuren aus, als der Sterne, des Mondes u. s. w. Diese Figuren werden in heisser Butter ausgebaken, so daß es nicht zu harte werde. Man nimt sie darauf aus der Butter, läßt sie ablaufen und legt sie auf Papier, damit das Fett noch in das Papier ziehe. Ist es nun kalt geworden; so legt man davon eine Schicht auf eine Assiete, bestreut dieses mit gehakten Cappern, legt wieder eine Schicht von der Semmel darauf, bestreut es nun mit gekochtem und fein gehaktem Eierdotter und mit etwas Brodt, und begießt es endlich mit Essig und Baumöhl.

2.

Kopfsalat mit Sauce.

Der Salat wird reine abgelesen, abgepuzt, in der Mitte durchgeschnitten, gewaschen in einer Serviette rein ausgeschwenkt und auf die Assiete gelegt. Dazu macht man eine Sauce. Es werden zwei Eier harte gekocht, das Gelbe daraus wird fein gehakt, und auf einen Saladier gelegt. Hierauf giebt man Baumöhl, Zuker und etwas Senf und schlägt es recht gut durch einander. Endlich gießt man soviel Essig dazu, als man zum Salat glaubt nöthig zu haben.

3.

Kopfsalat mit Spekſauce.

Wenn der Salat abgelesen, in der Mitte durchgeschnitten, reine ausgewaschen, und ausgeschwenkt worden ist; so wird er so auf eine Schüssel gelegt, daß die aufgeschnittene Seite oben zu liegen kömmt. Darüber giebt man die Sauce. Man läßt ein Stük Butter in einer Casserolle gelbe werden, giebt dann ¼ Pfund fein gewürfelten Spek dazu, und läßt es darinnen braune werden. Ist das soweit geschehen; so nimt man den Spek mit einem Schaumlöffel heraus, und legt ihn auf einen Teller. In die Casserolle thut man einen halben Löffel voll Mehl, läßt es in dem Fette auf dem Feuer

durchschwizen, giebt dann Essig und Wasser darauf, läßt es zusammen kochen und versorgt es mit dem nöthigen Salze. Nun thut man vier Eierdotter in ein Geschirre, rührt selbige fein durch, und rührt die Sauce, Löffel vor Löffel, dazu. Endlich rührt man dies zusammen auf dem Feuer, bis zum Aufkochen, gut durch, und giebt es über den Salat. Der bewahrte Spek wird darüber gestreut. Freunde vom Zuker können auch ein wenig Zuker mit in die Sauce rühren.

4. Heringsalat.

Die Heringe werden gewaschen, die Haut wird abgezogen, das Fleisch von den Gräten gesondert, in feine Würfel geschnitten und in kaltes Wasser gelegt, damit alles Salz heraus ziehe. Darauf schneidet man abgekochte kalte rothe Rüben, kalten Kalbsbraten, eingesezte Gurken und geräucherte Rindszunge, jedes alleine, in feine Würfel. Nun wird von zwei hart gekochten Eiern das Weisse und Gelbe, jedes wieder alleine, und auch Aepfel und Cappern fein gehakt. Ist dies alles berichtiget; so legt man die Heringe auf einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe: nun legt man einen Löffel voll Hering auf den innern Rand der Schüssel, dann einen Löffel voll rothe Rüben, dann einen von Cappern, dann von gelbem Ei, dann wieder Hering, dann Gurken, dann weiß Ei, dann Zunge, dann Aepfel

und

und s. w. bis die Schüssel voll ist. Endlich wird der Salat mit Essig und Baumöhl begossen.

Man kann nach Gefallen auch fein gehakte Petersilge, und fein gehakte Zwiebeln dazu nehmen und es mit Pfeffer bestreuen.

5.
Sardellensalat.

Die Sardellen werden erst in Wasser gelegt und ausgewässert. Man reibt sie alsdann zwischen den Fingern; daß die Haut abgeht, und legt sie wieder in reines Wasser, daß das Salz ganz ausziehe. Darauf mengt man fein geschnittenen Kalbsbraten, fein geschnittene Gurken, fein geschnittene Cappern und ein par fein gehakte Eierdotter durch einander und thut es zusammen auf eine Assiete. Die Sardellen werden hiernächst mit dem Messer ausgegrätet, aufgerollt oder aufgewikelt und so in Rollen auf das Eingemengte dicht neben einander gestekt. Endlich begießt man dieses mit Baumöhl und Essig. Zur Zeit der Fasten bleibt das Fleisch zurük.

6.
Ein componirter Salat.

Man nimt Zukerwurzeln, Sellerie, Petersilgenwurzel und ganze Stangen von Porre, oder Breitlauch, puzt alles aus und wäscht es reine ab. Den Sellerie schneidet man in Scheiben, die Wur-

zeln eines halben kleinen Fingers lang, und fein durch, eben so lang auch den Porre. Darauf läßt man in einer Casserolle Wasser und Salz kochen, thut es darin und läßt es gar werden. Nun wäscht man einige Kartoffeln, kocht sie auch im Wasser gar, zieht die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Das erstere, wenn es gar ist, giebt man auf einen Durchschlag, daß das Wasser ablaufe, und läßt es kalt werden. Endlich thut man es zu den Kartoffeln, mengt es durch, giebt ein wenig Salz, Essig und Baumöhl darüber und bestreut es mit Pfeffer. Auch Haberwurzeln können nach derselben Art zugerichtet, und dazu gebraucht werden.

Anmerk. Das übrige ist zu gemein, als das es hier brauchte angegeben zu werden.

Ende des ersten Bandes.

Register
der im ersten Bande befindlichen Speisen.

Erstes Stük.
Allgemeine Einleitungsregeln zum Kochen.

1. Empfehlung der Reinlichkeit . . . Seite 3
2. Etwas über die Gefäße . . . 4
3. Federvieh auszupuzen und zu tressiren . . . 5
4. Federvieh zu blanchiren . . . 5
5. Federvieh zu flammiren . . . 5
6. Einpassiren . . . 6
7. Legiren . . . 6
8. Eine braune Sauce zu legiren . . . 7
9. Bräsen aufzusezen zu Saucen . . . 7
10. Eine Bräse anzusezen von allerhand Federvieh, welches ge b und weiß sein soll . . . 8
11. Braune Coullige zu Saucen . . . 8
12. Weisse Coullige zu Saucen . . . 9
13. Eine braune Fisch-Coullige . . . 10
14. Krebsjus . . . 10
15. Krebsbutter zu machen . . . 11
16. Eine Klare anzurühren . . . 11
17. Eine andere Klare mit Milch, worinnen Obst ausgebaken wird . . . 12
18. Butter abzuklaren . . . 12
19. Noch eine andere Klare zum Ausbaken . . . 12
20. Eine Consume zu machen . . . 13
21. Farce von Kalb- und Rindfleische . . . 13
22. Farce von Kalbsbraten . . . 14
23. Farce von Hechten oder Karpen . . . 15
24. Farce von Krebsen . . . 16
25. Eine Marginade . . . 17

26. Einen weissen Guß zu Bäkereien . Seite 18
27. Ein Glas zu Bräsen . . 18
28. Torten, Bäkereyen und Craims zu glasüren . 19
29. Craim zu garniren. . . 19

Zweites Stük.

Von verschiedenen Saucen.

1. Sauce blanche zu Fischen . Seite 21
2. Petersilgensauce mit Wein zu Karutschen . 21
3. Pohlnische Sauce zu Rindfleisch . . 21
4. Robertsauce . . . 21
5. Grüne Rokensauce zum Lammbraten . 22
6. Sauce Hachee zu Hammel- oder Kalbfleische . 22
7. Sauce Poivrade zu Grillade . 22
8. Spanische Sauce zu Fleischwerk . ; 22
9. Sauce Remolade zu a la Daube . . 23
10. Sauce zu Krusten . . 23
11. Englische Sauce zu jungen Hünern oder Kalbskeulen . . 23
12. Gelbe Fischsauce . . 23
13. Petersilgensauce zu Fischen . 24
14. Piquante Sauce zu Grillade . 24
15. Eine andere dieser Art mit Oehl . 24
16. Eine Krebssauce . . 24
17. Eine Milchsauce . . 25
18. Eine andere Milchsauce . . 25
19. Noch eine Milchsauce zu Stokfisch . 25
20. Eine Hagebuttensauce . . 26
21. Eine Kirschsauce . . 26
22. Eine Orangensauce . . 26
23. Johannisbeersauce . . 27
24. Sauerampfersauce . . 27
25. Klare Orangensauce . . 28
26. Muster- oder Senfsauce . . 28
27. Dike Buttersauce . . 29
28 Dike Butter zum Spargel . . 29
29. Gelbe Eiersauce . . 29

30. Eine andere gelbe Eiersauce . . 30
31. Noch eine gelbe Sauce . . 30
32. Eine gelbe Cappersauce zu Fischen. . 30
33. Sardellensauce . . 31
34. Coullige- oder Jussauce . . 31

Drittes Stük.

Von Suppen.

1. Ordinaire Hünersuppe . . 32
2. Hünersuppe mit Reiß . . 32
3. Fleischsuppen mit Macronen und Nürnberger Eiernudeln . . . 32
4. Krebssuppe . . 32
5. Karpensuppe . . 33
6. Suppe von Hechten, Forellen, Aelen Karutschen u. s. w. . . 34
7. Soupe a la Sante . . 34
8. Soupe a la Reine . . 35
9. Braune Jussuppe . . 35
10. Entensuppe mit Savoienkohl . . 35
11. Suppe von troknen Erbsen . . 35
12. Suppe von grünen Erbsen . . 35
13. Linsensuppe 36
14. Kerbelsuppe mit Milch . . . 36
15. Perlgraupensuppe mit Wein . 36
16. Kümmelsuppe . . . 36
17. Schaumsuppe . . 37
18. Weinsuppe ohne Schaum . 37
19. Habersuppe . . 37
20. Penadesuppe . . . 37
21. Kirschsuppe 38
22. Zwetschgensuppe . . 38
23. Brunellensuppe . . 38
24. Suppe von allerlei Gartengewächse . 38
25. Sagosuppe . . 39
26. Milchsuppe mit Bisquit . 39
27. Wassersuppe . . 39

28. Chokoladensuppe . . Seite 39
29. Kalte Schale von Milch . 39
30. Schmant= oder Rohmkaltschale . 40
31. Eine Kaisersuppe. . . 40

Viertes Stük.

Von mancherlei Gemüse.

1. Farcirten weissen Kohl . . Seite 41
2. Farcirten Kohl mager gekocht . 41
3. Farcirten Savoienkohl . . 42
4. Farcirten Sallat . . . 42
5. Farcirte Gurken . . 42
6. Farcirten Blumenkohl . . 43
7. Farcirte Wurzeln oder Möhren, weisse Rüben und Pastinaken . . 43
8. Farcirte Artischoken . . 43
9. Blumenkohl zu kochen . . 43
10. Artischoken mit Sauce . . 44
11. Zukerwurzeln zu stofen . . 44
12. Junge Erbsen zu kochen . . 45
13. Wurzeln oder Möhren zu kochen . 45
14. Vizebohnen oder Schminkbohnen mit Milch zu stofen . . 45
15 Vizebohnen ohne Milch zu stofen . 45
16. Gestofter Portulak . . 46
17. Spinat zu kochen . . 46
18. Savoienkohl zu stofen . . 46
19. Rüben zu schmoren . . 46
20. Rüben braune zu kochen . . 47
21. Petersilaenwurzeln zu stofen . . 47
22. Geschmorte Birnen . . 47
23. Gestofte Aepfel . . . 47
24. Geschmorte Borstorferäpfel . 48
25. Kartoffeln zu kochen . . 48
26. Grosse Bohnen zu kochen . . 48
27. Kohlrabi zu stofen . . 48
28. Gestofte Endivien . . 49

29. Gebakene Zukerwurzeln : Seite 49
30. Sauerkohl mit Hecht : : 49
31. Kartoffeln mit einer gelben Sauce : 50
32. Eine Ullie zu kochen : : : 50
33. Eine Ullie baterie : : : 51

Fünftes Stük.
Von verschiedenen Fleischarten zu kochen.
Erste Abtheilung.
Vom Rindfleische.

1. Rinderbrust zu kochen : 52
2. Panirte Rinderbrust : : 52
3. Rinderbrust aus dem Salpeter : 53
4. Rinderbrust mit jungen Wurzeln : daselbst
5. Rinderbrust mit pohlnischer Sauce : das.
6. Bartholomäi Rindfleisch : das.
7. Rollade von Rindfleisch : : 54
8. Rollirte Rinderpanze : : das.
9. Boeuf a la Mode : : das.
10. Geschmort Rindfleisch : : 55
11. Westphälischer Pothast : das.
12. Fricandaux von Rindfleisch : : das.
13. Rinderklauen zu farciren : : das.
14. Rinderfüsse auf dem Roste zu braten : das.
15. Rindermaul zum Ragout : : 57
16. Ragout von Rinderpanzen : das.
17. Rinderzungen mit brauner Sauce : das.
18. Poupeton von Rinderzungen : : das.
19. Ragout von Ochsengaum : . 58
20. Rindermürbebraten : : : das.
21. Gespikte Rinderzungen : : das.
22. Rindfleisch a la Daube mit brauner Gallert : das.

Fünften Stüks zwote Abtheilung.
Vom Schweinefleische.

1. Schweineschinken mit rothem Wein gekocht : 60
2. Schinken mit der Kruste : : das.

3. Schweinefleisch mit Rosinen und Corinthen = Seite 19
4. Schweinekopf wie einen wilden zu kochen = das.
5. Schweinesülze = = das.
6. Rollade von Spanferken = 62
7. Schweinepotbast mit Rüben = = das.
8. Galantine von Spanferken = = das.

Fünften Stüks dritte Abtheilung.

Vom Kalbfleische.

1. Gespikte Kalbskeule a la Chan d' Armee = Seite 64
2. Kalbskeule a la Craim = = 65
3. Kalbskeule a la Braise = = das.
4. Gespikte Frikandaux = = das.
5, Braungespiktes Kalbfleisch = = 66
6. Braungeklopftes Kalbfleisch = = das.
7. Geklopftes Kalbfleisch weiß = = das.
8. Kalbfleisch mit Spek und Thimian = 67
9. Gekocht Kalbfleisch mit Kohlrabi = = das.
10. Fricassee vom Kalbfleisch = = das.
11. Kalbfleisch mit Cappern = = 68
12. Hache von Kalbsbraten = = das.
13. Hachee von Kälbergelünge = . das.
14 Ragout von gebratenem Kalbfleische = das.
15. Braun Ragout davon = = das.
16. Morgeln von Kälbergelünge = 69
17. Fricassee von Kalbskaldaunen = das.
18. Meritons vom Kalbfleische = = das.
19. Kalbskopf mit Sauce = = = 70
20. Rollade von Kalbfleische = = das.
21. Kalbfleisch in eigener Sauce = = 71
22. Gefüllte Kälberbrust = = = das.
23. Eine andere Art die Brust zu füllen = das.
24. Farcirte Kalbscotelettes = = 72
25. Ausgebakene Cotelettes = = das.
26. Cotelettes auf dem Roste gebraten = das.
27. Grillade von Kalbfleisch = = 73
28. Kalbfleisch mit Petersilgenwurzeln und Rosinen = das.
29. Farcirten Kalbskopf = = = das.

30.

30. Kalbskopf mit Spekſauce : Seite 74
31. Kalbfleiſch mit Krebſen : : daſ.
32. Poupetons von Kalbsfüſſen : . 75
33. Pudding von Kalbsfüſſen : daſ.
34. Gebratene Kalbsleber : : 76
35. Engliſche Sülze von Kalbsfüſſen : daſ.
36. Fricaſſee von Kalbsfüſſen : : daſ.

Fünften Stüks vierte Abtheilung.

Vom Hammel- und Lammfleiſche.

1. Rollade von Hammelfleiſche : Seite 77
2. Grillirte Hammelbruſt : : daſ.
3. Hammelfleiſch mit Sauerampfer : 78
4. Hammelkeulen mit Gurken a la Braiſe : daſ.
5. Hammelkeule a la Daube : daſ.
6. Carre von Hammelfleiſche : 79
7. Hammelfleiſch mit Kümmel : daſ.
8. Farcirte Hammel- oder Lammsbrüſte : daſ.
9. Marginirte Lämmerfüſſe : : daſ.
10. Lämmerzungen oder Hammelſchwänze zu Ragout : 80
11. Ein Balon von Hammelfleiſche : daſ.

Sechtes Stük.

Von allerlei Wild zu kochen.

1. Hirſchzimmer zu kochen mit der Kruſte : Seite 82
2. Schweinezimmer mit der Kruſte : daſ.
3. Friſch Wildpret mit Wacholderbeeren : 83
4. Friſch Wild a la Braiſe : : daſ.
5. Geſpikte Fricandaux von Hirſchfleiſche : daſ.
6. Ragout von Hirſchzungen, Ohren und Maul : 84
7. Schweinefleiſch mit Johannisbeerenſauce : daſ.
8. Wilde Schweinekeulen mit brauner Sauce : daſ.
9. Wilden Schweinekopf zu kochen : daſ.
10. Wildes Schweinefleiſch zu räuchern : 85
11. Gemarterten Haſen : : daſ.
12. Farcirten Haſen : : daſ.

13. Rollade von Hasen : : 86
14. Sülze von Hasen : : 86
15. Ein Kuchen von Hasen : : 87
16. Hasenpfeffer : : : das.
17. Ein andrer Kuchen von Hasen : das.
18. Eine Hirschkeule a la Daube mit brauner Gallert : 88

Siebentes Stük.

Von verschiedenen Federwild zu kochen

1. Krammetsvögel mit Wacholderbeerensauce : Seite 89
2. Farcirte Krammetsvögel : : das.
3. Krammetsvögel mit Corinthensauce : das.
4. Eine Bauchstange von gebratenen Feldhünern, Tüten, Berghünern oder Fasanen. : 90
5. Lerchen oder andere Vögel zu marginiren : das.
6. Eine wilde Gans mi. Sauce : : 91
7. Farcirte wilde Gans : : das.
8. Gänsepfeffer von wilden Gänsen : das.
9. Wilde Enten zuzubereiten : das.
10. Wie man kleine Vögel einmachen und verwahren kann; als Krammetsvögel, Wasserschnepfen, Tüten, Lerchen, Meisen auch Feldhüner und Waldschneppen : das.
11. Vögel auf andere Art zu verwahren : 92
12. Aspicen von Felhünern und Fasanen : das.

Achtes Stük.

Von jungen Hünern und Capaunen.

1. Junge Hüner mit englischer Sauce : 93
2. Junge Hüner mit Klümpgen oder Nudeln : das.
3. Junge Hüner mit Portulak, Salat oder Majoran : 94
4. Farcirte junge Hüner : : das.
5. Junge Hüner a la Basilicum : : das.
6. Gefüllte Hüner : : 95
7. Junge Hüner mit Petersilgenwurzeln und Rosinen : das.
8. Capaunen mit Sardellensauce. : 96

9. Junge Hüner mit Zukerwurzeln : 96
10. Capaunen oder Hüner mit Austersauce : das.
11. Junge Hüner oder Capaunen mit Sellerie oder Kohlrabi : : : 97
12. Grillade von Hünern oder Capaunen : das.
13. Fricassee von Hünern : : das.
14. Capaunen oder Hüner a la Daube : das.
15. Hüner in sauerm Gelee : : 98
16. Rollade von jungen Hünern : das.
17. Hachee von Hünern oder Capaunen : das.
18. Capaun oder junge Hüner mit Citronen oder Weißbrodt : : 99
19. Aspicen von jungen Hünern und Capaunen : das.
20. Junge Hüner mit Krebsen und Spargel : das.
21. Noch auf eine andere Art : : 100

Neuntes Stük.

Von Tauben.

1. Gefüllte Tauben : : Siete 102
2. Tauben mit Basilicum : : das.
3. Tauben mit Sauerampfersauce : 103
4. Tauben mit brauner Sauce : das.
5. Grillade von Tauben : : das.
6. Tresset von Tauben : : das.
7. Grillirte Tauben : : 104
8. Fricassee von Tauben : : das.
9. Tauben mit Krebsen oder Spargel : 105
10. Aspicen von Tauben : : das.

Zehntes Stük.

Von Gänsen.

1. Gans a la Daube : Seite 106
2. Gans mit Aepfeln : das.
3. Gans mit brauner Sauce : das.
4. Rollade von Gänsen : : 107
5. Geräucherte Gänse : : das.
6. Gänsepfeffer : das.

Eilftes Stük.

Von Enten und Kalkuten.

1. Enten mit brauner Sauce . . . Seite 108
2. Gefüllte Enten . . . das.
3. Enten mit Cappersauce . . . das.
4. Gefüllte Enten auf eine andere Art . . . 109
5. Enten mit Sardellensauce . . . das.
6. Enten mit Sucade . . . das.
7. Enten mit braunen Rüben . . . das.
8. Enten weiß mit Rüben . . . 110
9. Enten mit weissem oder Savoienkohl . . . das.
10. Kalkuten a la Daube . . . das.
11. Kalkuten mit Trüffelsauce . . . das.
12. Kalkuten farcirt . . . 111
13. Grillade von Kalkuten . . . das.
14. Poupetons von Kalkuten . . . das.
15. Junge Kalkuten mit englischer Sauce . . . 112
16. Gefüllte Kalkuten . . . das.
17. Kalkuten mit brauner Kastaniensauce . . . 113
18. Aspicen von Kalkuten . . . das.

Zwölften Stüks erste Abtheilung.

Von groben Pasteten.

1. Pastete von Hasen . . . 114
2. Pastete von Querhahn . . . 116
3. Pastete von Enten . . . das.
4. Pastete von einer Hammel- oder Kalbskeule oder Boeuf a la Mode von Rindfleische . . . das.
5. Pastete von Schweineschinken . . . 117
6. Eine grobe Pastete . . . das.
7. Pastete von Kalkuten . . . das.

Zwölften Stüks zwote Abtheilung.

Von feinen Pasteten mit Butterteig.

1. Feine Pastete von Kalbfleisch . . . 118
2. Feine Pastete von jungen Hünern 119

3. Feine Pastete von Kaninchen , Seite 120
4. Feine Pastete von Krammetsvögel , das.
5. Feine Pastete von Lachs , , das.
6. Feine Pastete von Aal , , 121
7. Feine Pastete von Stockfisch , , das.
8. Feine Pastete von Hecht , , 122
9. Feine Pastete von Stör, Neunaugen oder Heringen , , , das.
10. Feine Pastete von Gemüse, als Zuckerwurzeln , 123
11. Feine Pastete von Austern , , das.
12. Bonnet oder Casserollpastete , , das.

Zwölften Stücks dritte Abtheilung.

Von kleinen Pasteten.

1. Kleine Pasteten von Kalbsbraten , Seite 125
2. Kleine Pasteten andrer Art , das.
3. Kleine Pasteten von Austern , 126
4. Kleine Pasteten von Kräutern , das.
5. Kleine Pasteten von Melonen , das.
6. Kleine Pasteten von Saucissons , 127
7. Kleine Pasteten von Kälberbrissel , das.
8. Kleine Pasteten von Kalbszungen , das.
9. Kleine Pasteten von Spinat , , 128
10. Kleine Pasteten von Krebsen , das.
11. Kleine Pasteten andrer Art , das.

Dreizehntes Stück.

Verschiedene Fritures.

1. Fritures von Kälberbrissel , Seite 129
2. Fritures von Champignons , , 130
3. Fritures von Farce , , 131
4. Fritures von Farce auf andre Art , das.

Vierzehntes Stück.

Von Fischen.

1. Hecht blau zu kochen , , Seite 132
2. Hechtl gestoft , , das.

3. Hecht gestoft auf andre Art . . 133
4. Hecht gespickt . . das.
5. Gespickte Fricandaux von Hechten . das.
6. Farcirte Hechte . . das.
7. Hechte auf der Schüssel gestoft . 134
8. Einen Hecht auf dreierlei Art gebraten . das.
9. Granat von Hechten oder Karpen . 135
10. Granat von Hechten auf eine andre Art . das.
11. Karpen in seinem Blute gekocht . 136
12. Karpen zu füllen . . das.
13. Fricassee vom Aal . . das.
14. Aal auf dem Roste gebraten . . 137
15. Karutschen mit Petersilgensauce . das.
16. Karutschen mit Dillsauce . das.
17. Karutschen zu backen . . das.
18. Bars mit gelber Sauce . 138
19. Frischen Lachs zu kochen . . das.
20. Gestoften Lachs . . das.
21. Lachs mit süsser Röhmsauce . 139
22. Einen Lachsschwanz zu farciren . das.
23. Granat von Lachs . . das.
24. Cabliau gekocht . . 140
25. Gestoften Cabliau . . das.
26. Schellfische zu kochen . . das.
27. Gestofte Schellfische . . das.
28. Schellfische auf andre Art zu kochen . 141
29. Laberdan zu kochen . . das.
30. Schleien zu kochen . . das.
31. Schmerlinge zu farciren . . das.
32. Schmerlinge blau gekocht . 142
33. Schmerlinge zu backen . . das.
34. Grümpen gekocht . . das.
35. Grümpen gebacken . . das.
36. Marginirte Forellen . . 143
37. Forellen blau gekocht . . das.
38. Elrizen zu kochen . . das.
39. Stinte zu kochen . . 144
40. Seezungen zu kochen . . das.
41. Dorsche zu kochen . . das.

42. Klipfische zu kochen , , Seite 144
43. Butten zu kochen , , das.
44. Frische Neunaugen zu kochen , das.
45. Stör marginirt 145
46. Froschfisch , das.
47. Trockne Schollen zu kochen , das.
48. Schollenzungen , , das.
49. Sanders zu kochen , , das.
50. Quabben oder Quappen gebacken , 146
51. Krebse abzukochen , das.
52. Krebse am Spieß gebraten , das.
53. Krebse zu farciren , , das.
54 Kleine Granaten zu kochen , 147
55. Krebseiter zu machen , , das.
56. Schildkröten zu kochen , , 147
57. Frösche zu kochen , , 148
58. Frösche zu backen , , das.
59. Schnecken zu kochen , das.
60. Schnecken auf andere Art , 149
61. Austern zu braten , , das.
62. Austern aus der Klare zu backen , 150
63. Austern mit Sauerkohl , , das.
64. Austern nach andrer Art , das.
65. Austern farcirt , das.
66 Muscheln zu kochen , , das.
67. Seehummers zu kochen , , 151
68. Hummers zu farciren , , das.
69. Farcirten Aal mit Austersauce , 152
70. Gefüllte gebackene Schmerlinge , das.
71. Aspicen von Fischen , , 153
72. Rollade von Hechten oder Karpen , 154

Funfzehntes Stück.

Von allerhand Braten.

1. Hirschzimmer zu braten , , 155
2. Wildschweinezimmer oder Keule zu braten , das.
3. Ein Spanferken zu braten , 156
4. Einen Hasen zu braten , , das.

45,4,7 22 31-6-41

5. Feldhüner zu braten . . Seite 156
6. Fasane zu braten . . 157
7. Waldschnepfen zu braten . . das.
8. Wasserschnepfen zu braten . . 157
9. Krammetsvögel zu braten . . 158
10. Eingemachten Rehbraten von einer Hammelkeule . das.
11. Capaunen zu braten . . das.
12. Junge Tauben zu braten . . das.
13. Kalbsbraten . . 159
14. Hammelbraten . . das.
15. Lammbraten . . das.
16. Gänsebraten . . das.
17. Kalkuten zu braten . . das.
18. Enten zu braten . . 160
19. Rostbeuf von Rindfleisch . . das.
20. Rinder- oder Schweinemürbebraten . das.
21. Tauben oder junge Hüner wie Feldhüner . 161
22. Leipziger Lerchen zu braten . das.

Sechzehntes Stück.

Vom Salat.

1. Salat von Semmel . . Seite 162
2. Kopfsalat mit Sauce . . das.
3. Kopfsalat mit Speckſauce . . 163
4. Heringssalat . . 164
5. Sardellensalat . . 165
6. Ein componirter Salat . . das.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Meyfeld, Ernst, ca. 2. Hälfte 18. Jh.

Hannoverisches Kochbuch

Bd.: 1

Hannover 1792

Oecon. 1242-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297659-7
VD18 90060377